



Cuisinière électrique

Manuel d'utilisation et d'entretien



FRANÇAIS

Table des matières

Garantie sur appareil Kenmore	2
MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	3-4
Instructions d'installation	5-6
Lampe du four	6
Lampe de surface	7
Coupe-circuit	7
Modèles avec minuterie à touches capacitives	7
Réglages des commandes des foyers de surface	8
Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les foyers	8
Casseroles et sous-plats particuliers	9
Conseils et renseignements sur la mise en conserve	9
Voyants lumineux	10
Cuisson au four	10
Circulation d'air dans le four	11
Cuisson et rôtissage par convection	11
Système de cuisson rapide	12
Cuisson au grill	13

Réglage du four	13
Surface de cuisson en vitrocéramique	14-17
Nettoyage de l'appareil	18-21
Porte avec vitre extérieure démontable	22
Retirer/replacer le tiroir de rangement	22
Tiroir-réchaud	23-24
Liste des vérifications préventives	25-28

Écrire le numéro de modèle et de série de l'appareil aux endroits indiqués ci-dessous. Ces numéros sont inscrits sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cuisinière et qui est visible lorsque le tiroir est ouvert.

Numéro de modèle:

Numéro de série:

Date d'achat:

Ceci vous permettra de vous référer à ces numéros si vous en avez besoin plus tard.

Supports anti-basculés:

Pour les instructions d'installation des supports anti-basculés, se référer au nécessaire anti-basculé situé dans le four de l'appareil.

IMPORTANT

Gardez votre facture. La période de garantie débute à la date indiquée. Placez-la dans un endroit où vous la retrouverez facilement. Si vous devez faire réparer votre appareil alors qu'il est sous garantie, on pourrait exiger de voir votre facture.

Garantie sur appareil Kenmore

Garantie limitée d'un an

Si le produit est installé, utilisé et entretenu selon toutes les instructions fournies et qu'il présente un problème relié à un défaut de fabrication ou à un vice de matériau au cours de l'année suivant la date d'achat, téléphonez au **1-800-LE-FOYER^{MC}** pour obtenir une réparation gratuite de l'appareil. Si cet appareil est utilisé à d'autres fins que l'usage familial privé, cette garantie est valide seulement pendant 90 jours suivant la date d'achat.

Cette garantie couvre seulement les défauts de fabrication ou les vices de matériau. Sears ne couvre PAS les frais reliés :

1. Aux articles consommables qui sont sujets à l'usure normale, incluant, sans en exclure d'autres, filtres, courroies, ampoules, et sacs.
2. À la visite d'un réparateur pour démontrer l'installation, l'utilisation et l'entretien appropriés de l'appareil.
3. À la visite d'un réparateur pour nettoyer ou entretenir l'appareil.
4. Aux dommages ou pannes causés par une mauvaise installation, utilisation ou entretien qui n'ont pas été effectués selon toutes les instructions fournies avec ce produit.
5. Aux dommages ou pannes causés par un accident, un abus, une mauvaise utilisation ou toute utilisation autre que celle pour laquelle il a été conçu.
6. Aux dommages ou pannes causés par l'utilisation de détergents, nettoyeurs, produits chimiques ou accessoires autres que ceux recommandés dans toutes les instructions fournies avec ce produit.
7. Aux dommages affectant les pièces ou les systèmes ou aux pannes causés par des modifications du produit non autorisées.

Exonération de garanties implicites; limitations des recours

L'unique recours du client en vertu de cette garantie limitée est la réparation du produit comme décrit précédemment. Les garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier sont limitées à un an ou à la période la plus courte permise par la loi. Sears ne peut être tenu responsable des dommages directs et indirects. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de restriction ou d'exemption sur les dommages directs ou indirects, ou de restriction sur les garanties implicites de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables.

Cette garantie est valide seulement si ce produit est utilisé aux États-Unis ou au Canada.

Cette garantie vous donne des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'un État à un autre, ou d'une province à une autre.

Sears Roebuck and Co., Dept. 817WA Hoffman Estates, IL 60179, ÉTATS-UNIS

Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

Contrats d'entretien

Votre achat a une valeur supplémentaire parce que vous pouvez compter sur le HomeCentral[®] de Sears pour un service après-vente. Avec plus de 2 400 spécialistes formés à l'entretien et un accès à plus de 900 000 pièces et d'accessoires, nous avons les outils, les pièces, le savoir et le talent pour répondre à votre demande: nous réparons ce que nous vendons.

Votre appareil Kenmore[®] est conçu, fabriqué et essayé pour vous assurer des années d'un fonctionnement fiable. Cependant, comme tout appareil ménager, il peut nécessiter un entretien de temps à autre. Le contrat d'entretien Sears vous offre un remarquable programme de service à un prix abordable.

Le contrat d'entretien Sears

- C'est votre manière d'acheter un service pour demain au prix d'aujourd'hui.
- Élimine les factures de réparation résultant d'usure normale.
- Fournit une assistance non technique et informative.
- Même si vous n'avez pas besoin de réparation, vous fournit un contrôle d'entretien préventif annuel à votre demande, pour vous assurer que votre appareil est en bon état de marche.

Certaines limites s'appliquent. Pour de plus amples informations sur les contrats d'Entretien Sears Canada, composez le 1-800-361-6665.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil.

Conservez ces instructions pour références futures.

Ce guide contient des instructions et symboles de sécurité importants. Veuillez faire particulièrement attention à ces symboles et suivre les instructions données. Voici une brève explication de ces symboles.

⚠ AVERTISSEMENT Ce symbole vous prévient des situations qui risquent d'entraîner de graves blessures, la mort ou des dommages matériels.

⚠ ATTENTION Ce symbole vous prévient des situations pouvant entraîner des blessures ou dommages matériels.

- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil.** Ne laissez jamais les enfants jouer avec les matériaux d'emballage.
- **Installation – Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition de la norme C22.1 de l'ACNOR, code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez comment couper le courant électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.

- **Entretien par l'utilisateur – Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides.** Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié, afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.
- **Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, protége-fils, ou toute autre pièce.**

⚠ AVERTISSEMENT Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter, s'appuyer, ou s'asseoir sur la porte ou le tiroir de la cuisinière. Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de la cuisinière. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer l'appareil et causer des brûlures ou d'autres blessures.

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez pas la cuisinière pour entreposer des articles.

- **Rangement dans ou sur l'appareil – Ne rangez pas dans le four, ou près des éléments, ou dans le tiroir de l'appareil, des matériaux inflammables.** Ceci inclut des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que des liquides inflammables. N'y posez pas ou ne rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.

⚠ ATTENTION Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier. Ne laissez pas les enfants grimper sur l'appareil pour saisir des articles, ceci pourrait leur causer des blessures graves.

- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez

jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.

- **NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE, AUX ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI, AUX ÉLÉMENTS DU FOUR, OU AUX SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les éléments de surface et ceux du four peuvent être très chauds, même s'ils sont de couleur foncée. Les zones près des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables venir en contact avec ces zones, à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, la sortie d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et la fenêtre.
- **Portez des vêtements appropriés – Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.

- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine — Étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.
- **N'utilisez que des gants isolants secs – Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les éléments. Ne vous servez pas de torchon ni de chiffon à la place d'un gant.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts – L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et blesser.**
- **Enlevez la porte de toute cuisinière inutilisée qui doit être entreposée ou mise aux rebuts.**
- **IMPORTANT – N'essayez pas de faire fonctionner la cuisinière pendant une panne de courant. Lorsqu'il se produit une panne de courant, éteignez toujours le four.** Si ce dernier n'est pas éteint, il recommencera à chauffer lorsque le courant reviendra. Les aliments laissés sans surveillance pourraient prendre feu ou se détériorer.

⚠ ATTENTION Les températures froides peuvent endommager le contrôleur électronique. Si c'est la première fois que vous faites fonctionner la cuisinière, ou qu'elle n'a pas été utilisée depuis longtemps, assurez-vous que celle-ci a été exposée à une température au-dessus de 0°C/32°F pendant au moins 3 heures avant de mettre l'appareil sous tension électrique.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE SURFACE DE CUISSON

- **Vous devez savoir quel bouton commande chacun des éléments de la surface de cuisson.**
- **Utilisez la grosseur de casserole appropriée** – Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat assez large pour recouvrir l'élément chauffant. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément sont susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les éléments adjacents**, afin de réduire les risques de brûlure, de combustion et de renversements causés par le contact involontaire avec un ustensile.
- **Ne laissez jamais les éléments sans surveillance.** Les débordements causent de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.
- **Protecteurs** – N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four ou toute autre partie de la cuisinière. Utilisez seulement le papier d'aluminium pour recouvrir la nourriture durant la cuisson au four. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier d'aluminium est susceptible de causer un choc électrique, un feu ou un court-circuit.
- **Ustensiles vitrifiés** – En raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.

POUR SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE SEULEMENT

- **Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson brisée.** Si la plaque se brise, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson brisée, et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.
- **Nettoyez soigneusement la plaque de cuisson.** Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des renversements sur une surface chaude, faites attention afin d'éviter de vous brûler par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire de la fumée nocive s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte du four** – Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four chaud. Laissez d'abord l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four.

- **Ne bloquez pas les orifices d'aération.** La ventilation du four se produit à travers la surface de cuisson. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. Ne placez aucun objet en plastique ou conducteur de chaleur à proximité de l'évent. Ils risquent de fondre ou de prendre feu.
- **Installation des grilles du four.** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des poignées et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas l'élément chaud ou l'intérieur du four avec des poignées.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans utiliser le couvercle qui l'accompagne.** Le couvercle permet à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.
- **Ne recouvrez pas le couvercle de la lèchefrite de papier d'aluminium.** L'huile et la graisse qui s'y accumulent peuvent prendre feu.
- **Ne touchez pas l'ampoule du four avec un linge mouillé pendant qu'elle est chaude.** Si vous le faites, elle risque de se briser. Débranchez l'appareil ou coupez le courant avant d'enlever l'ampoule et de la remplacer.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE

- **Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation des hottes et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.
- **Nettoyants/Aérosols** – Suivez toujours les recommandations du fabricant, quant à leur utilisation. Sachez que les résidus excessifs de nettoyants et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et/ou des blessures.

FOURS AUTONETTOYANTS:

- **Ne nettoyez dans le cycle autonettoyant que les parties du four énumérées dans le présent Guide de l'utilisateur.** Avant d'utiliser le cycle autonettoyant, enlevez la lèchefrite et tout ustensile se trouvant dans le four.
- **Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.** Faites attention à ce joint. Ne le frottez pas, ne l'endommagez pas ou ne le déplacez pas.
- **N'utilisez pas de nettoyant commercial pour four.** Vous ne devez utiliser aucun nettoyant commercial pour four, ni aucun enduit protecteur à l'intérieur ou sur toute partie du four.
- **Retirez les grilles du four.** Les grilles changeront de couleur si elles sont laissées dans le four durant un cycle autonettoyant.

⚠ ATTENTION Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors d'un cycle autonettoyant; ils doivent être placés dans une autre pièce bien aérée.

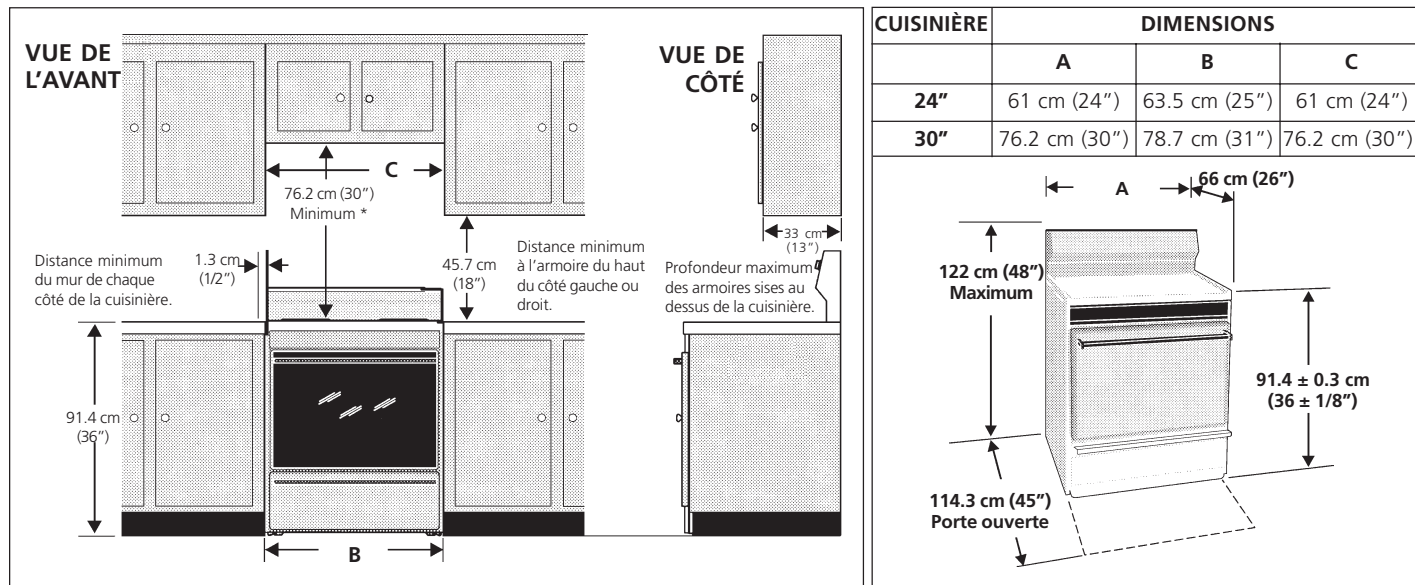
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Instructions d'installation

L'INSTALLATION ET LE SERVICE DOIVENT ÊTRE EXÉCUTÉS PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. IMPORTANT: CONSERVEZ CE DOCUMENT POUR LE PRÉSENTER À L'INSPECTEUR LOCAL D'ÉLECTRICITÉ S'IL LE DEMANDE. LISEZ ET CONSERVEZ CE DOCUMENT POUR RÉFÉRENCE.

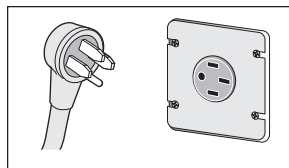
Espaces prévus et dimensions

- A. Laissez suffisamment d'espace entre la cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes (1.3cm (1/2")) sur les côtés et à l'arrière).
- B. Endroit – Vérifiez l'endroit où la cuisinière sera installée. Assurez-vous qu'il y a une source d'alimentation électrique adéquate et que le plancher est solide.
- C. Les dimensions qui sont données doivent être respectées. Ces dimensions allouent un minimum de jeu. Les surfaces en contact doivent être solides et de niveau.



* Espace minimum de 76.2 cm (30") entre le dessus de la surface de cuisson et le dessous d'une armoire en bois ou en métal non protégée, ou espace minimum de 61 cm (24") si le fond de l'armoire en bois ou en métal est protégé par un panneau résistant au feu d'au moins 0.64 cm (1/4") recouvert d'une feuille d'acier doux dont l'épaisseur est au moins de 0.038 cm (0.015") si en acier inoxydable, de 0.061 cm (0.024") si en aluminium ou de 0.051 cm (0.020") si en cuivre. Un espace de 1.3 cm (1/2") minimum pour l'arrière et les côtés de la cuisinière est requis. Respectez toutes les dimensions indiquées ci-dessus afin d'éviter des dommages à la propriété, de créer un danger potentiel d'incendie et de faire des découpages incorrects du comptoir et de l'armoire.

Évitez d'ajouter des espaces de rangement au-dessus de l'appareil pour éliminer tout risque de brûlures ou de feu en vous penchant au-dessus de surfaces chaudes pour prendre des objets. Si des espaces de rangement doivent être ajoutés, les risques peuvent être réduits en installant une hotte qui excède le devant de l'armoire d'au moins 12.7 cm (5").



Branchement

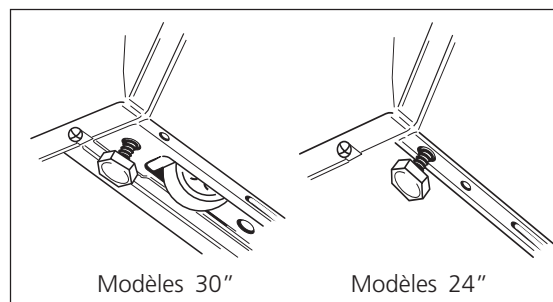
Cet appareil nécessite une alimentation électrique de 120/240 ou 120/208 volts, 45 AMP, correctement mise à la terre. Branchez le câble d'alimentation de la cuisinière à une prise murale. S'il n'y en a pas, faites-en installer une par un maître électricien.

Emplacement

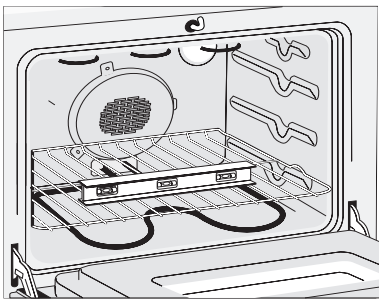
Installez votre nouvelle cuisinière à 1.3 cm (1/2") du mur arrière et alignez-la avec les comptoirs de la cuisine. Assurez-vous qu'un espace libre de 1.3 cm (1/2") est conservé entre les côtés de la cuisinière et les comptoirs. Espacez votre cuisinière d'au moins 7.6 cm (3") minimum de votre réfrigérateur s'ils sont côte à côte.

Nivellement

Pour obtenir de bons résultats de cuisson, votre cuisinière doit être de niveau. Des vis de nivellement sont installées aux quatre coins inférieurs de la cuisinière. Pour les ajuster, retirez le tiroir de rangement (Voir section Tiroir de rangement).

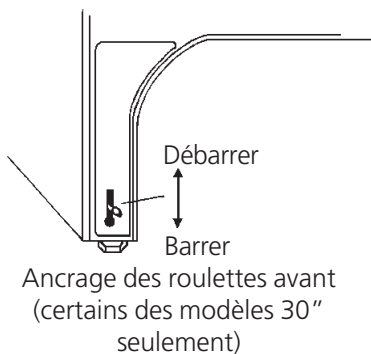


Instructions d'installation (suite)



Pour mettre la cuisinière de niveau:

1. Utilisez une clé ouverte de 1-1/4" ou une clé à molette pour dévisser chacune des quatre vis de nivellement de deux à trois tours.
2. Installez une des grilles dans le centre du four.
3. Installez la cuisinière à son emplacement final et déposez le niveau à bulle sur la grille pour vérifier si le niveau est acceptable. Prenez deux lectures, une avec le niveau placé en diagonale dans le four et l'autre lecture dans l'autre diagonale.
4. Utilisez la clé 1-1/4" pour ajuster les vis de nivellement. Tournez chacune d'elles jusqu'à ce que l'appareil soit assis fermement sur le plancher sans se balancer.
5. Certains appareils sont supportés par des roulettes à roulement doux qui servent à en faciliter le déplacement.



Si le plancher est d'aplomb et de niveau, ouvrez le tiroir et abaissez les leviers d'ancrage des roulettes avants pour empêcher la cuisinière de se déplacer (certains modèles).

Si le plancher n'est pas plat ou de niveau, servez-vous des vis de nivellement pour mettre l'appareil de niveau et le supporter.

Lampe du four

⚠ ATTENTION Ne laissez pas la lampe du four allumée pendant un cycle autonettoyant. Les hautes températures réduiront sa longévité.

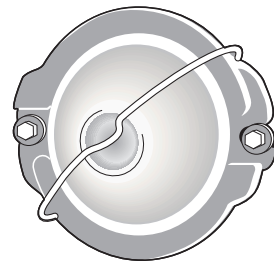
Pour certains modèles, la lampe à l'intérieur du four s'allume automatiquement en ouvrant la porte. La lampe peut être allumée, alors que la porte est fermée, grâce à l'interrupteur situé sur ou sous le panneau de commandes.

Si le four est autonettoyant, la lampe est recouverte d'un protège-lampe en verre retenu par une broche. **CE PROTÈGE-LAMPE DOIT ÊTRE EN PLACE LORS DE L'UTILISATION DU FOUR.**

Pour remplacer la lampe:

⚠ ATTENTION ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR EST SUFFISAMMENT FROID.

1. Coupez la source d'alimentation électrique de l'appareil.
2. Utilisez des gants avec face intérieure en cuir comme mesure de sécurité au cas où l'ampoule se briserait en la dévissant.
3. Remplacez l'ampoule par une autre de 40 watts conçue pour appareils électroménagers.
4. Si le four est autonettoyant, poussez la broche de côté pour libérer le protège-lampe, changez la lampe tel qu'expliqué ci-haut et assurez-vous que le protège-lampe est remis en place.



Lampe de surface (certains modèles)

⚠ ATTENTION Assurez-vous que tous les boutons de commande des éléments de la surface de cuisson sont à arrêt "●" et que les éléments sont froids.

Actionnez l'interrupteur situé sur ou sous le panneau de commande, du côté droit, pour allumer ou éteindre la lampe de surface.

Remplacez la lampe fluorescente si elle refuse de s'allumer après plusieurs essais.

Lampe de surface installée sur le panneau de commande (certains modèles 30")

Pour la remplacer:

1. Enlevez le diffuseur situé sur le dessus du dosseret comme suit:
Soulevez légèrement l'arrière du diffuseur par le rebord central (**figure 1, A**) et tirez-le vers l'arrière (**figure 1, B**).
2. Placez vos doigts sur la lampe à environ 20.3 cm (8") des deux extrémités.
3. Faites tourner le tube de 90° et tirez-le vers le haut hors des réceptacles (**figure 2**).
4. Installez le nouveau tube en l'insérant dans les guides des réceptacles et tournez-le pour l'engager en position de fonctionnement; vérifiez si la lampe fonctionne correctement.
5. Remplacez le diffuseur sur le dosseret de la façon suivante:
Alignez les côtés du diffuseur avec les côtés de l'ouverture. Puis, glissez doucement le diffuseur vers vous jusqu'à que vous entendiez un claquement (**figure 3**).

Note: Il est plus facile de remplacer la lampe de surface en se plaçant à l'arrière de la cuisinière.

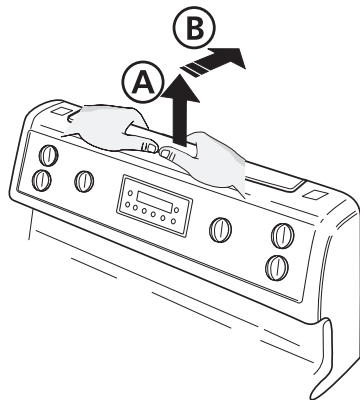


Figure 1

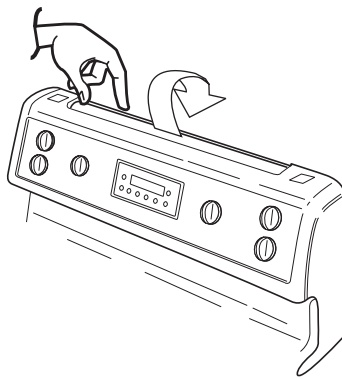


Figure 2

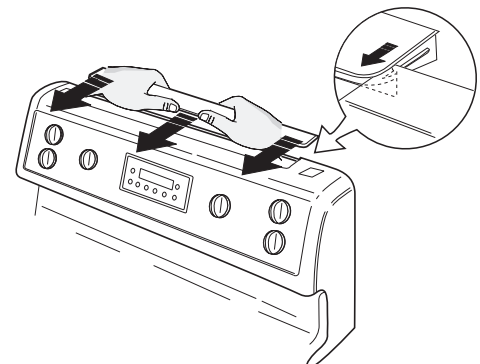
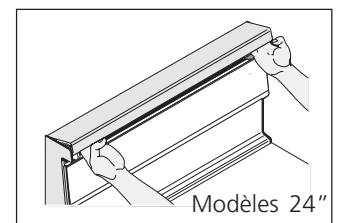


Figure 3

Lampe de surface installée sur le panneau de commande (certains modèles)

Pour la remplacer:

1. Soulevez le panneau de commande.
2. Placez vos doigts sous la lampe à environ 20.3 cm (8") des deux extrémités.
3. Faites tourner le tube de 90° et tirez-le vers le bas hors des réceptacles.
4. Installez le nouveau tube en l'insérant dans les guides des réceptacles et tournez-le pour l'engager en position de fonctionnement; vérifiez si la lampe fonctionne correctement.



Coupe-circuit de protection

Comme protection en cas de surcharge, chacune des prises de courant (2 max.) qui se trouvent au dessus du panneau de commande est protégée par un fusible de 15 ampères, 120 volts. Pour les apercevoir, soulevez le couvercle qui se trouve au dessus du panneau de commande. Aucun fusible ne sera fourni si l'appareil ne comprend pas de prise de courant.

Modèles avec minuterie à touches capacitatives (seulement)

NOTE: Lorsque que le four est en fonction soit: pour la cuisson au four, la cuisson par convection, le grillage ou pour le cycle autonettoyant, un ventilateur démarre et arrête automatiquement afin de refroidir des pièces internes de l'appareil. C'est normal et il est possible que ce ventilateur continue de fonctionner même si le four est à la position arrêt.

Réglage des commandes des éléments de surface



1. Placez le plat sur l'élément.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande de l'élément au réglage désiré.
3. La/les lampes témoins des foyers s'allument lorsqu'un ou plusieurs foyers sont utilisés. Éteignez toujours le foyer avant d'en retirer le plat.

Les réglages suggérés dans le tableau ci-dessous ont été obtenus en utilisant des plats en aluminium d'épaisseur moyenne ou élevée pour la cuisson, avec leur couvercle en place. Ces réglages peuvent être différents lorsque d'autres types de plats sont utilisés.

Remarque: La grosseur et le type d'ustensile utilisé, en plus de la quantité et du type d'aliment à cuire influenceront le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.

⚠ ATTENTION Ne déposez pas d'objets en plastique tels que salières et poivrières, supports à cuillères ou emballages en plastique sur la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée. Ces items peuvent prendre en feu ou fondre. Les poignées, serviettes ou cuillères en bois peuvent prendre en feu s'ils sont trop près des foyers.

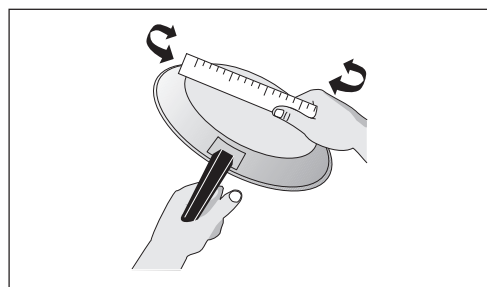
BLOCAGE AUTOMATIQUE DES ÉLÉMENTS DE SURFACE (modèles 30" avec four autonettoyant seulement)

Les éléments de surface sont exposés à des températures élevées s'ils sont utilisés alors que le four fonctionne en mode autonettoyant. Pour maximiser la durée de vie des éléments de surface, un système de protection les rend hors d'usage pendant le cycle d'autonettoyage du four. Les éléments de surface redeviennent fonctionnels lorsque le cycle autonettoyant est terminé et que la porte du four peut être ouverte.

Réglage	Type de cuisson
Haut (HI)	Pour débiter la cuisson, pour faire bouillir de l'eau, pour faire griller de la viande.
Moyen (5)	Pour garder l'eau en ébullition, épaissir les sauces, cuire les légumes à la vapeur.
Moyen à faible	Pour compléter la cuisson, faire cuire des oeufs pochés ou du ragoût.
Faible (LO)	Pour garder chaud, fondre ou pour faire mijoter.

Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les éléments

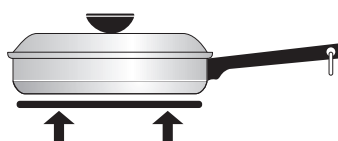
Pour obtenir de bons résultats et conserver l'énergie, choisissez des ustensiles de cuisine possédant les caractéristiques suivantes



Le fond des casseroles doit être plat. Vérifiez si le fond est plat en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole. Il ne devrait pas y avoir d'espace entre la casserole et la règle.

Utilisez toujours les ustensiles pour l'usage auquel ils ont été conçus. Suivez les instructions du fabricant. Certains ustensiles de cuisine ne peuvent être utilisés au four ou sur les éléments

*BON



- Fond plat et côtés droits.
- Couvercles qui ferment hermétiquement.
- Le poids du manche ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- Les tailles des casseroles correspondent à la quantité d'aliments à faire cuire.
- Matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.

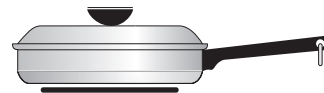
* Il est possible d'utiliser des ustensiles de cuisine spéciaux comme les casseroles à homard, les plaques chauffantes et les autocuiseurs en s'assurant toutefois, qu'ils sont conformes aux exigences ci-dessus.

MAUVAIS

- Fonds incurvés et déformés.



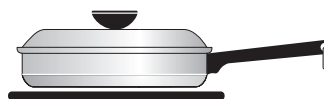
- La casserole déborde de l'élément de plus de 2.5 cm (1").



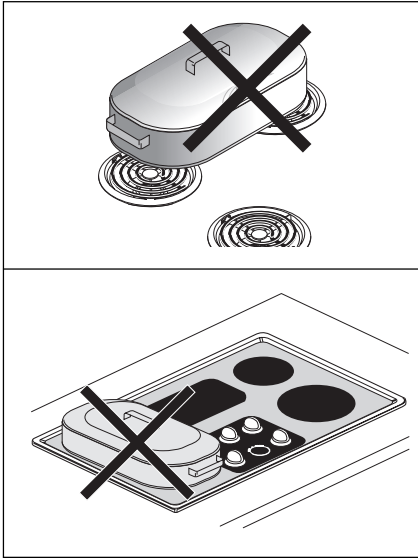
- Manche trop lourd qui fait basculer la casserole.



- L'élément déborde des bords de la casserole.



Casseroles et sous-plats particuliers

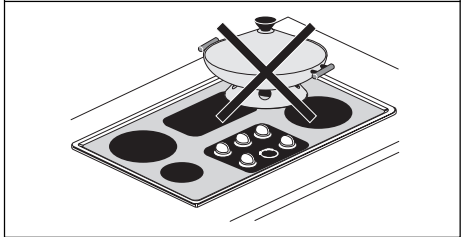


La plupart des boutiques d'articles de cuisine et des quincailleries offrent des **woks** à fond plat qui conviennent à cette surface de cuisson. Les woks à fond rond (pourvus d'un anneau de support qui ne dépasse pas le contour de l'élément chauffant) peuvent également être utilisés. L'anneau métallique est conçu pour soutenir le wok de façon sécuritaire lorsqu'il contient une grande quantité de liquide (soupe) ou de graisse (friture).

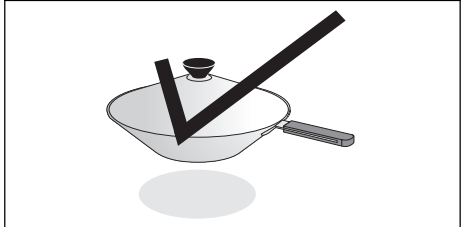
⚠ ATTENTION **NE PAS** utiliser deux éléments (sauf si la table de cuisson est munie d'un élément allongé) à la fois pour chauffer une grande casserole comme une rôtissoire ou une plaque chauffante, ni laisser chauffer l'ustensile jusqu'à ce que tout le liquide s'évapore. Dans ces deux cas, le fond de la casserole risquerait de décolorer ou de craqueler la surface émaillée de l'appareil et d'endommager les éléments de surface ou la cuvette de l'élément (s'il y a lieu).

Sous-plats métalliques : Ne pas utiliser de sous-plats métalliques. Le fond de la casserole doit être en contact direct avec les éléments de surface.

NE PAS utiliser un wok pourvu d'un anneau métallique de support qui dépasse le contour de l'élément de surface. Étant donné que cet anneau retient la chaleur, il pourrait endommager l'élément de surface ou la surface de cuisson.



Dans le cas des surfaces lisses en verre, seuls les woks à fond plat (sans anneau de support) peuvent être utilisés.



Conseils et renseignements sur la mise en conserve

⚠ ATTENTION La mise en conserve peut générer une grande quantité de vapeur. User d'une grande prudence pour prévenir les blessures. Toujours soulever le couvercle de façon à diriger la vapeur à l'opposé des personnes.



1. Utiliser des recettes éprouvées et suivre les directives attentivement. Consulter un service de vulgarisation agricole ou un fabricant de bocaux en verre pour les données les plus récentes sur la mise en conserve.
2. Utiliser uniquement des casseroles de mise en conserve à fond plat. La chaleur se répartit plus uniformément lorsque le fond de la casserole est plat.
3. Centrer la casserole de mise en conserve sur l'élément de surface.
4. Verser de l'eau chaude dans la casserole et régler l'élément à une température élevée pour accélérer l'ébullition; réduire la température le plus possible tout en maintenant une ébullition constante.
5. Il est préférable de mettre de petites quantités d'aliments en conserve à la fois.

⚠ ATTENTION **Pour ne pas endommager la surface de cuisson :**

1. Ne pas utiliser les grandes casseroles ou les autocuiseurs de mise en conserve qui dépassent de plus de 2,5 cm (1 ") le contour de l'élément de surface.
2. Ne pas laisser les grandes casseroles ou les autocuiseurs de mise en conserve à une température élevée trop longtemps.
3. Utiliser un élément différent pour chaque nouvelle charge de mise en conserve pour permettre à l'élément et à la surface avoisinante de refroidir. Éviter d'utiliser le même élément pendant toute une journée pour la mise en conserve.

⚠ ATTENTION Pour que la mise en conserve soit sécuritaire, les micro-organismes dangereux doivent être détruits et les pots bien scellés. Lorsqu'une grande casserole de mise en conserve est utilisée, il faut maintenir une ébullition légère mais constante pendant toute la durée requise.

Voyants lumineux

Certains modèles possèdent un voyant pour chacun des éléments, d'autres en possède un pour chaque paire d'éléments.

Le voyant devient lumineux aussitôt qu'un élément est allumé. Vérifiez si le voyant devient lumineux aussitôt que vous tournez chacun des boutons des commandes de foyer. Si le bouton est réglé à un très faible réglage de chaleur, le voyant peut s'allumer même si aucune chaleur n'est produite par l'élément. Si cela se produit, tournez le bouton à un réglage plus élevé, jusqu'à ce que l'élément commence à chauffer.

Quand la cuisson est terminée, jetez un coup d'oeil rapide aux voyants; c'est un moyen facile de vous assurer que tous les boutons de commande ont été tournés au repère **ARRÊT "●"**.

Cuisson au four

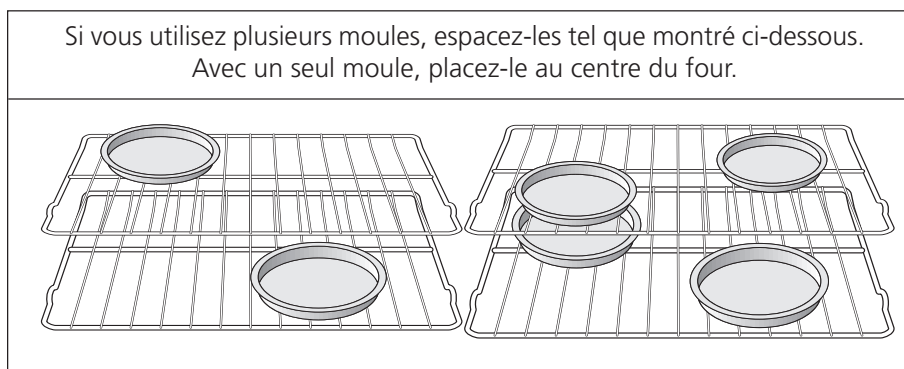
Afin d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson, préchauffez le four avant d'y faire cuire des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour cuire un rôti ou pour cuire dans une casserole.

Les durées et températures de cuisson nécessaires pour faire cuire une denrée au four peuvent varier légèrement par rapport aux temps requis de votre ancienne cuisinière.

Tableau des Problèmes de cuisson au four et de leurs Solutions		
Problème de cuisson au four	Causes	Solutions
Le fond des petits gâteaux et biscuits est brûlé. 	- Petits gâteaux et biscuits mis au four avant la fin du préchauffage. - Grille du four surchargée. - Un moule foncé absorbe la chaleur trop rapidement.	- Laissez le four se réchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. - Choisissez des tailles de moule qui laisseront dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule. - Utilisez une tôle à biscuit en aluminium d'épaisseur moyenne.
Gâteaux trop dorés sur le dessus ou le dessous. 	- Gâteaux mis au four avant la fin du préchauffage. - Grille placée trop haute ou trop basse dans le four. - Four trop chaud.	- Laissez le four préchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. - Utilisez la position de grille appropriée pour la cuisson. - Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que suggéré.
Gâteaux pas assez cuits au centre. 	- Four trop chaud. - Taille de moule incorrecte. - Moule non centré dans le four.	- Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que prévu. - Utilisez la taille de moule suggérée dans la recette. - Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule pour qu'il y ait 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace tout autour.
Les gâteaux ne sont pas d'épaisseur égale. 	- La cuisinière n'est pas de niveau. - Moule trop près de la paroi du four ou grille surchargée. - Moule déformé.	- Placez une tasse à mesurer en verre, remplie d'eau, au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, veuillez consulter les instructions d'installation pour mettre la cuisinière de niveau. - Veillez à conserver dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule. - N'utilisez pas de moules bosselés ou déformés.
Les aliments ne sont pas assez cuits à la fin de la durée de cuisson prévue. 	- Four pas assez chaud. - Four surchargé. - La porte du four a été ouverte trop fréquemment	- Réglez la température du four à 25°F (12°C) de plus que prévu et faites cuire pendant la durée recommandée. - Veillez à retirer du four tous les plats ou moules sauf ceux qui sont nécessaires à la cuisson. - N'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la durée minimale de cuisson recommandée.

Circulation d'air dans le four

Pour une bonne circulation d'air et une cuisson satisfaisante, centrez les moules le mieux possible. Allouez 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") autour des ustensiles pour permettre à l'air de circuler et veillez à ce que les moules ne se touchent pas mutuellement, et qu'ils ne touchent pas la porte, les côtés ou l'arrière du four. L'air chaud doit pouvoir circuler autour des moules pour que la chaleur soit uniforme dans toutes les parties du four.



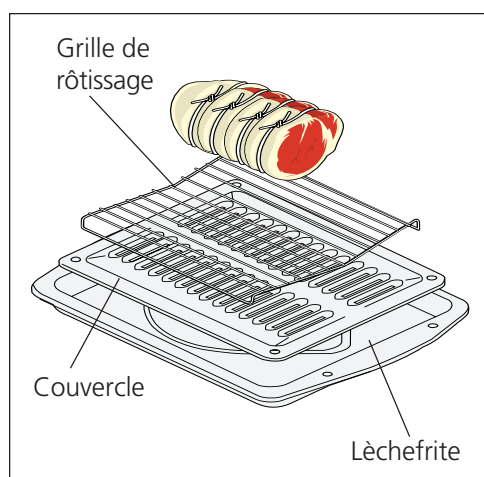
Cuisson par convection (certains modèles)

NOTE: Le moteur de la turbine convection cesse automatiquement de tourner si la porte est ouverte alors que le four fonctionne en mode convection. Elle recommence à tourner lorsque la porte est refermée.

En mode convection, un ventilateur au fond du four sert à faire circuler l'air chaud autour des aliments. Ce mouvement contrôlé d'air scelle rapidement la surface des aliments, retenant ainsi tous les jus naturels et leur saveur. Cette méthode de cuisson vous permet d'obtenir les meilleurs résultats culinaires lors de la cuisson, décongelation, déshydratation et du rôtissage des aliments.

Conseils sur la convection:

1. Pour la cuisson par convection, on peut réussir presque toutes les recettes en abaissant la température du four requise pour la cuisson en mode normal par radiation de 13°C (25°F). Vérifiez le mode de fonctionnement de la commande électronique qui se trouve dans le feuillet intitulé "Guide de la commande du four" ou "Guide de la commande électronique du four". Ceci peut avoir comme résultat de réduire considérablement la perte de volume des aliments, en plus de cuire les viandes plus tendres.
2. Il est plus facile de cuire des lots d'aliments et d'obtenir de meilleurs résultats.
3. Décongeler les aliments par convection est plus rapide que par la méthode normale de cuisson par radiation.
4. Souvenez-vous d'utiliser des recettes déjà connues et essayées, dont la durée de cuisson aura été ajustée pour le mode convection. La durée de la cuisson peut-être réduite jusqu'à 30% lorsque l'option convection est utilisée.

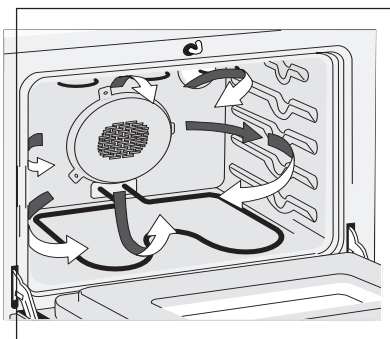


Rôtissage par convection (certains modèles)

Pour le rôtissage par convection, servez-vous toujours de la lèchefrite et de son couvercle ainsi que de la grille de rôtissage convection. La graisse s'écoule dans la lèchefrite et son couvercle prévient les éclaboussures de graisse. La grille de rôtissage supporte la viande.

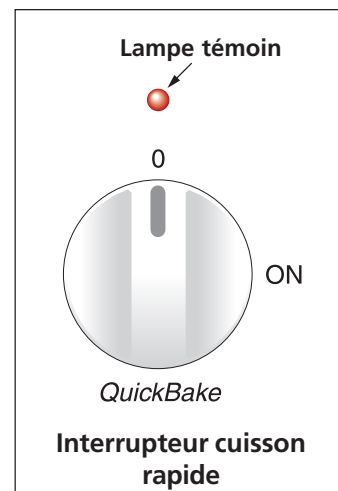
1. Placez la grille du four sur le premier support ou le deuxième support du bas.
2. Placez le couvercle sur la lèchefrite. La grille de rôtissage convection s'imbrique dans la lèchefrite. L'air chaud circule sous l'aliment afin de procurer une cuisson uniforme. Ne vous servez pas de la lèchefrite sans son couvercle ou ne le recouvrez pas de papier d'aluminium.

Système de cuisson rapide (certains modèles)



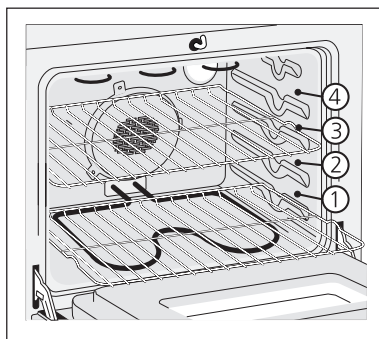
En mode de **cuisson rapide**, un ventilateur à l'arrière du four fait circuler l'air chaud autour des aliments. Cette circulation d'air scelle rapidement la surface des aliments, retenant ainsi les jus et leur saveur. Cette méthode permet d'obtenir de meilleures performances, aussi bien pour cuire, décongeler, déshydrater que pour rôtir les aliments.

Les viandes cuites à l'aide du **système de cuisson rapide** sont plus savoureuses. Le poulet est croustillant à l'extérieur tout en étant tendre et juteux à l'intérieur. Les pains et pâtisseries cuisent plus uniformément. La plupart des aliments peuvent être préparée plus rapidement et plus efficacement en mode de **cuisson rapide**.



Les avantages du système de cuisson rapide:

- Économise du temps et de l'énergie puisque les aliments cuisent de 15 à 30% plus rapidement.
- Cuit et grille plus uniformément les aliments lorsque deux tablettes sont utilisées.
- Ne requiert pas de casseroles ou d'ustensiles de cuisson spéciaux.



Instructions de cuisson générales:

1. Lorsque le mode de **cuisson rapide** est utilisé, le temps de cuisson est réduit considérablement. Commencez par réduire le temps de 30% et augmentez graduellement jusqu'à ce que les aliments atteignent la cuisson désirée. La réduction du temps de cuisson varie selon la quantité et le type d'aliment à cuire.
2. À l'exception de la cuisson des pains, des gâteaux, des biscuits, etc., le préchauffage du four n'est pas nécessaire lorsqu'il est utilisé en **cuisson rapide**.
3. La cuisson d'aliments en lots est améliorée en mode de **cuisson rapide**, lorsque l'utilisation de 2 tablettes est requise en même temps pour la cuisson, placez-les en position 1 et 3 pour obtenir de meilleurs résultats.
4. Lors de la cuisson des gâteaux en mode de **cuisson rapide**, réglez la température 25°F (13°C) degrés plus basse que la température recommandée pour les meilleurs résultats.

Réglage du système de cuisson rapide

1. Réglez le four comme pour une cuisson normale au four. Le système de cuisson rapide peut être utilisé avec les fonctions suivantes: cuisson au four, cuisson au four chronométrée et mise en marche différée.
2. Activez l'interrupteur à bascule du mode de **cuisson rapide** situé sur le panneau de commande. Le voyant lumineux s'allume et le ventilateur démarre. Ce ventilateur est en fonction lorsque la porte du four est fermée et s'éteint quand on ouvre la porte. Le ventilateur continue à fonctionner jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.
3. Lorsque l'option **cuisson rapide** est utilisée avec le mode **cuisson chronométrée**, le ventilateur du four se met à fonctionner dès que le programmateur est réglé. Par contre, l'élément du four ne commencera pas à chauffer avant que l'heure de départ programmée ne soit atteinte.
4. Pour annuler la **cuisson rapide**, procédez de la même façon que pour annuler toutes autres modes de cuisson.

Note: Le mode de **cuisson rapide** ne fonctionne pas durant un cycle autonettoyant.

Guide pour système de cuisson rapide

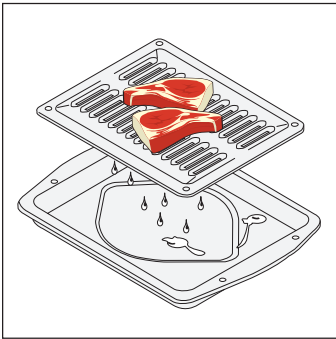
Nourriture	Réduction du temps de cuisson:
Plats en casserole	25%
Viandes	15% (ou 5 minutes/lb)
Volailles	30% (ou 10 minutes/lb)
Aliments congelés	20%
Biscuits réfrigérés	25% (ou 2 to 5 minutes)
Rouleaux/Pains/Pizza	25% (ou 5 minutes)
Légumes	25%
Pommes de terre au four	25%
Tartes/Pâtisseries	30%

Cuisson au grill

La cuisson au grill est un procédé de cuisson des coupes tendres de viande grâce à la chaleur radiante émise par l'élément supérieure du four.



Tirez toujours la grille hors du four jusqu'à sa position d'arrêt pour retourner ou retirer les aliments.



Préchauffage

Le préchauffage est recommandé pour saisir les biftecks saignants. (Retirez la lèchefrite avant le préchauffage. Les aliments placés sur le métal chaud collent). Pour le préchauffage, réglez la commande du four à BROIL (GRIL) en suivant les instructions dans le "Guide de la commande du four" ou "Guide de la commande électronique du four". Attendez que l'élément devienne rouge vif, cela prend environ 2 minutes. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les viandes bien cuites.

Pour la cuisson au grill

Grillez la viande sur un côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée; retournez et faites cuire le deuxième côté. Assaisonnez et servez. Tirez toujours la grille hors du four jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.

Calcul des durées de cuisson au grill

Les durées de cuisson au grill peuvent varier: surveillez attentivement la cuisson. Non seulement la durée de cuisson dépend de la distance de l'aliment par rapport à l'élément, mais elle dépend également de l'épaisseur et du vieillissement de la viande, de sa teneur en matières grasses et du degré de cuisson préféré. Le premier côté nécessite généralement quelques minutes de plus que le deuxième. Les viandes surgelées prennent aussi plus de temps à cuire.

Conseils pour la cuisson au grill

La lèchefrite et son couvercle permettent à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du grill.

N'UTILISEZ PAS la lèchefrite sans son couvercle qui l'accompagne. NE COUVREZ PAS le couvercle de papier aluminium. Le gras en surface pourrait s'enflammer.

⚠ AVERTISSEMENT Si un feu se produit à l'intérieur du four, fermez la porte du four et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, lancez dessus du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur. **NE METTEZ PAS** d'eau ou de farine sur le feu. La farine risque d'exploser.

Conseils pour le nettoyage de la lèchefrite:

- Pour faciliter le nettoyage, couvrez le fond de la lèchefrite d'un papier d'aluminium. NE recouvrez PAS le couvercle de la lèchefrite de papier d'aluminium.
- Pour empêcher la graisse de s'incruster, retirez la lèchefrite du four dès que la cuisson est terminée. Utilisez des mitaines car la lèchefrite est extrêmement chaude. Vidangez la graisse. Faites tremper la lèchefrite dans l'eau CHAUDE savonneuse.
- Nettoyez la lèchefrite dès que possible après utilisation. S'il y a lieu, utilisez des tampons de laine d'acier saponifiés. Un récurage trop énergique pourrait l'endommager.

Réglage du four

Pour le réglage du four, reportez-vous au "Guide de la commande du four" ou au "Guide de la commande électronique du four".

Surface de cuisson en vitrocéramique (certains modèles)

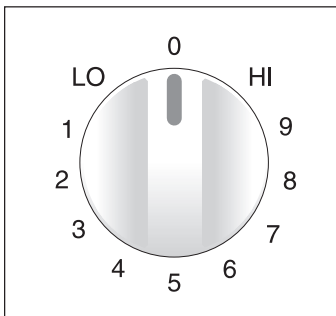
Des éléments électriques chauffants sont situés sous la surface de cuisson vitrocéramique. L'emplacement des éléments sur la plaque de cuisson est clairement délimité par le design. Vous devez surtout vous assurer que le diamètre de la casserole est de dimension similaire au diamètre des éléments. La chaleur est propagée vers le haut, à travers la surface de la plaque de cuisson. N'utilisez que des ustensiles à fond plat. Le type et la grosseur des ustensiles de cuisine, le nombre d'éléments utilisés et le réglage des éléments, sont des facteurs qui influencent la quantité de chaleur qui s'étend aux zones autour des éléments. Celles-ci peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

La surface de cuisson vitrocéramique ne doit pas être utilisée comme planche à découper ou table de travail. Si vous laissez tomber des objets durs ou lourds sur la plaque de cuisson, vous risquez de la faire éclater. Les casseroles avec des fonds rugueux peuvent égratigner la plaque de cuisson. Il est recommandé de ne pas déposer d'aliments directement sur la plaque de cuisson (sans les mettre dans des ustensiles de cuisine), car le nettoyage sera plus difficile et les aliments pourraient générer de la fumée et entraîner un risque potentiel d'incendie. N'utilisez jamais de plaque chauffante ou d'ustensiles similaires sur la surface en vitrocéramique.

Types d'éléments utilisés

Différents types d'éléments chauffants peuvent être utilisés tout dépendant du modèle:

- les **éléments radiants réguliers** (à une seule zone) de divers diamètres ou configurations.
- les **éléments radiants à surface variable** (à deux zones) de divers diamètres ou configurations.
- les **éléments radiants allongés** (à trois zones) de divers diamètres ou configurations.

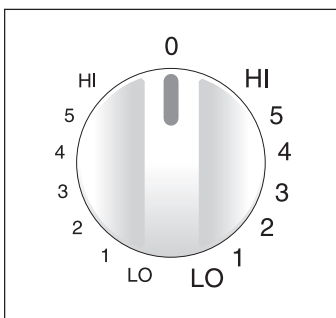


Éléments radiants réguliers (certains modèles)

Un motif épousant la forme de l'élément radiant apparaît sur la surface vitrocéramique et vous permet de le situer.

Le niveau de chaleur est ajusté à l'aide d'un bouton de commande que vous devez enfoncer à fond en premier, s'il est à la position ARRÊT. Tournez ensuite le bouton au niveau de chaleur désiré.

Si la surface chauffante de l'élément dépasse le contour de la casserole, l'ustensile est trop petit pour l'élément. Il n'est pas nécessaire d'aligner le bouton de commande sur une marque particulière. Servez-vous des marques comme points de repère, et ajustez le bouton de commande en conséquence. Les voyants lumineux de fonctionnement et de surface chaude s'allumeront.

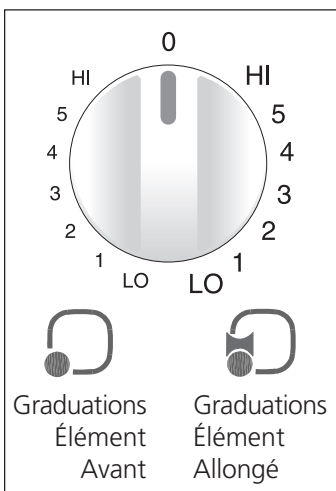


Éléments radiants à surface variable (certains modèles)

Cet élément combine les caractéristiques d'un petit et d'un élément radiant. Le principal avantage de ce foyer c'est qu'il peut être utilisé pour la cuisson avec de petits ou de grands ustensiles, ce qui augmente l'utilité de la surface de cuisson.

Les niveaux de chaleur sont ajustés à l'aide d'un bouton de commande à deux séries de graduations. Avec de petits ustensiles, utilisez les petits caractères; seule la petite surface intérieure chauffera. Pour chauffer de grands ustensiles servez-vous des graduations à gros caractères; toute la surface de l'élément chauffera alors.

Les voyants lumineux de fonctionnement et de surface chaude s'allumeront lorsque l'élément chauffera.



Éléments radiants allongés (certains modèles)

Le principal avantage de ce type d'élément est qu'il permet de créer une zone de cuisson plus grande pour les casseroles de forme allongée comme les rôtissoires ou les plaques chauffantes.

Pour utiliser l'élément allongé, tournez le bouton de commande en direction des graduations de l'élément allongé.

Pour un élément allongé complet, activez aussi l'élément arrière.

Et pour utiliser seulement l'élément avant, tournez le bouton de commande en direction des graduations de l'élément avant.

Surface de cuisson en vitrocéramique (certains modèles) (suite)

Voyant avertisseur de surface chaude (certains modèles)

Un voyant avertisseur de surface chaude situé sur le dossier de l'appareil près de chaque élément de surface s'allume aussitôt que l'élément est en position de marche. Lorsque vous éteignez les éléments, le voyant demeure allumé tant que la vitre est suffisamment chaude pour causer des brûlures.

Réglage des commandes de la zone réchaud (certains modèles)

Pour faire fonctionner la zone réchaud

La surface de cuisson de votre cuisinière est munie d'une zone réchaud. Cette zone a pour fonction de conserver les aliments chauds à la température de service. Commencez toujours par les mets chauds. Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids sur la zone réchaud.

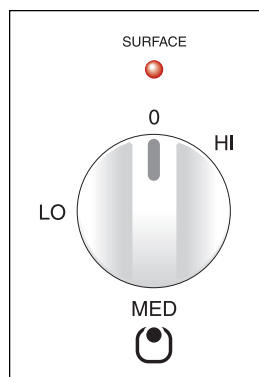
Utilisez le zone réchaud pour conserver chauds certains aliments qui sont cuits tels que les légumes, les sauces, les mets dans une casserole, les soupes, les ragoûts, les pains, les pâtisseries et les assiettes de service utilisables au four.

Tous les aliments placés sur la zone réchaud doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille de papier aluminum pour conserver leur qualité. Pour les meilleurs résultats, laissez le couvercle entrouvert lorsque vous désirez garder chauds des pâtisseries ou des pains. **N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique peut fondre; il sera très difficile de l'enlever de la surface.**

Utilisez seulement la vaisselle et les ustensiles de cuisine recommandés pour le four et la zone réchaud.

⚠ AVERTISSEMENT La zone réchaud ne deviendra pas rouge lorsqu'elle sera chaude contrairement aux éléments de surface.

⚠ AVERTISSEMENT Utilisez toujours des poignées ou des mitaines de four pour retirer les aliments de la zone réchaud, car les ustensiles et plats s'y trouvant sont chauds.



Témoin lumineux

La **lampe témoin de surface** de la zone réchaud est située sur ou sous la commande thermostat de la zone réchaud. Elle s'allume lorsque le bouton de la commande est réglé et reste allumée jusqu'à ce que la surface de cuisson soit refroidie.

Réglage de la zone réchaud

- Pour régler le thermostat, enfoncez le bouton et tournez-le au réglage désiré. Les températures sont approximatives et désignées par HAUT (HI), MOYEN (MED) et BAS (LO). Toutefois, le bouton peut être positionné à tout endroit entre les repères HAUT (HI) et BAS (LO) pour des niveaux de chaleur différents.
- Lorsque vous aurez terminé, tournez la commande de thermostat à OFF (ARRÊT). La **lampe témoin surface chaude** s'éteint lorsque la zone réchaud s'est refroidie à un niveau sécuritaire.

Sélection de température

Référez-vous au tableau pour les réglages recommandés. Si un aliment n'est pas énuméré, commencez par le réglage moyen. La plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant le réglage moyen.

Tableau des réglages recommandés pour la zone réchaud

<u>Aliments</u>	<u>Réglage</u>
Pains/pâtisseries	Bas (LO)
Mets dans une casserole	Bas (LO)
Assiettes de service avec aliments	Bas (LO)
Oeufs	Bas (LO)
Jus de viande	Bas (LO)
Viandes	Moyen (MED)
Sauces	Moyen (MED)
Soupes (crème)	Moyen (MED)
Ragoûts	Moyen (MED)
Légumes	Moyen (MED)
Aliments frits	Haut (HI)
Breuvages chauds	Haut (HI)
Soupes (liquides)	Haut (HI)

Surface de cuisson en vitrocéramique (certains modèles) (suite)

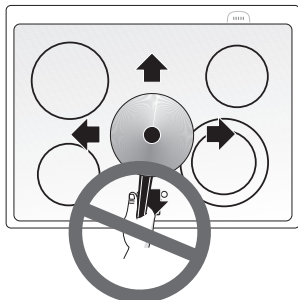
Précautions à prendre avec l'emploi de papier d'aluminium et de récipients en aluminium

1) Papier d'aluminium

L'emploi de papier d'aluminium peut endommager la surface de cuisson; évitez de l'employer.

2) Récipients en aluminium

L'aluminium fond à une température plus basse que celle des autres métaux. Vous devez être vigilant lorsque vous employez de tels récipients. Si toute l'eau du récipient s'évapore, des dommages permanents à la surface de cuisson peuvent en résulter; égratignure, fusion et même bris de la surface.

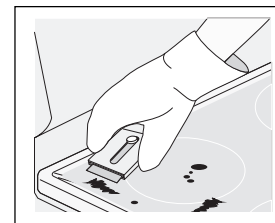


Le frottement d'ustensiles à fond recouvert de cuivre ou d'aluminium peut entraîner des marques de métal sur la surface de la table de cuisson. Ces marques doivent être enlevées **immédiatement** une fois que la table de cuisson a refroidi, en utilisant la crème de nettoyage. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas retirées avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.

Les ustensiles de cuisine (fonte, métal, céramique ou verre) dont les fonds sont inégaux peuvent marquer ou égratigner la surface de la table de cuisson. **Ne faites pas glisser de verre ou de métal** sur la table de cuisson. **N'utilisez pas d'ustensiles qui ont de la saleté accumulée sur leur fond**; remplacez-les par des ustensiles propres. **N'utilisez pas** votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail. **Ne cuisez pas** directement, sans ustensile, les aliments sur la surface de la table de cuisson. **Ne faites pas** tomber d'objets lourds ou durs sur la surface; ceci risquerait de la casser.

Points à se rappeler

1. **Ne glissez pas d'ustensiles sur la surface de cuisson vitrocéramique, ceci pourrait égratigner ou laisser des marques métalliques permanentes sur la surface de cuisson.**
2. ÉVITEZ d'utiliser des agents de blanchissage et ne vous servez pas d'ammoniaque pour nettoyer la surface vitrocéramique.
3. Ne placez pas d'articles en matière plastique sur la surface de cuisson si elle est chaude.
4. Ne placez pas les grilles du four sur la surface de cuisson vitrifiée, car elles peuvent l'endommager.
5. **Si la vitre se brisait, ne vous servez pas de la surface de cuisson et n'essayez pas de la nettoyer. Appelez immédiatement un technicien du service autorisé.**
6. Ne placez pas de supports métalliques entre les casseroles et la surface de cuisson vitrifiée. Ces supports risquent de tacher, d'égratigner ou même de marquer la surface de cuisson vitrifiée.
7. Les renversements sucrés peuvent attaquer la surface de votre plaque de cuisson. Vous devez donc procéder au nettoyage de ces renversements pendant que l'appareil est encore chaud. Suivez prudemment les étapes qui suivent.
 - a) Éteignez tous les éléments et retirez immédiatement toutes les casseroles.
 - b) Protégez votre main avec une moufle et grattez le débordement encore chaud de la surface de l'élément à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en repoussant les résidus vers la partie plus froide de la surface de cuisson.
 - c) Laissez refroidir l'appareil.



Entretien de la surface de cuisson

Problème	Causes	Pour prévenir	Pour enlever
Lignes brunes très fines (légères égratignures, dans lesquelles se sont logées des impuretés).	Présence de grains de sel, sucre, résidus de cuisson, ou même sable entre les récipients et la surface de cuisson. Utilisation d'agents de nettoyage non recommandés.	Essuyez la surface de cuisson après chaque usage. Utilisez quotidiennement la crème nettoyante.	Enlever les égratignures s'avère impossible. Celles-ci peuvent être réduites au minimum en vous servant régulièrement d'une crème nettoyante. Ces égratignures n'affectent pas pour autant la cuisson.
Marques métalliques, grises ou noires.	Frottement de récipients de métal ou tablettes du four sur la surface de cuisson.	Évitez de déplacer les récipients en les glissant sur la surface de cuisson.	Appliquer sur la surface froide une crème nettoyante à l'aide d'une serviette de papier humide.
Rayures brunâtres et petites taches.	Nettoyage avec une éponge ou un linge à vaisselle destiné à d'autres tâches dans la cuisine.	Utilisez la crème nettoyante à l'aide d'une serviette de papier propre et humide.	Appliquez une crème nettoyante à l'aide d'une serviette de papier humide.

NOTE : La vitre de la surface de cuisson deviendra verte lorsque les éléments de surface seront éteints après avoir été utilisés à haute intensité. Ce phénomène est normal et la vitre redeviendra à sa couleur blanche originale lorsqu'elle sera complètement refroidie. (Vitres blanches seulement).

Surface de cuisson en vitrocéramique (certains modèles) (suite)

Entretien de la surface de cuisson (suite)

Comment nettoyer la surface de cuisson vitrocéramique

Certains nettoyeurs à vitres contiennent des ingrédients qui endommageront votre surface de cuisson. Nous vous suggérons de vous servir de nettoyeurs approuvés, énumérés plus loin dans le texte. Pour nettoyer et protéger la surface de cuisson, une crème nettoyante devra être utilisée régulièrement.

Employez un des nettoyeurs recommandés et terminez avec la crème nettoyante. Suivez les recommandations suivantes:

1. AVANT DE VOUS SERVIR DE L'APPAREIL, nettoyez à fond et saturez la surface de cuisson avec une crème nettoyante.
 - a) Humectez une serviette de papier et nettoyez la surface souillée.
 - b) Essuyez avec une autre serviette de papier imbibée d'eau; après quoi polissez avec une serviette de papier sèche.
2. Pour le nettoyage quotidien, appliquez un peu de crème nettoyante au centre de chaque foyer. Appliquez environ 1/8 de cuillerée à thé (appliquez-en plus si nécessaire), puis procédez de la façon spécifiée plus haut pour le nettoyage (a et b).
3. Assurez-vous que le dessous du récipient et la surface de cuisson sont propres et secs.
4. Réglez le bouton de commande et choisissez des récipients suffisamment grands pour éviter des renversements et éclaboussures.
5. Essuyez les aliments qui se sont renversés ainsi que les éclaboussures avant qu'ils ne brûlent sur la surface.

IMPORTANT Utilisez la crème nettoyante à intervalles réguliers. Assurez-vous de toujours en avoir à la portée de la main. Si vous ne disposez pas de crème nettoyante, utilisez un des nettoyeurs approuvés.

ATTENTION Ne mélangez jamais les agents nettoyeurs. Les mélanges peuvent être nocifs, dommageables, et possiblement dangereux.

Nettoyeurs approuvés pour la surface de cuisson vitrocéramique

1. BICARBONATE DE SOUDE (Soda à pâte).
2. Tampons de plastique et de nylon non-imprégnés.
3. Dans le cas d'aliments brûlés sur la surface, grattez légèrement à un angle de 30° avec une lame de rasoir à tranchant unique.
4. Crème pour nettoyer les vitres en vitrocéramique.

À NE PAS utiliser sur la surface de cuisson vitrocéramique

1. Des tampons qui peuvent égratigner et marquer la surface de cuisson.
2. Des poudres nettoyantes. Elles peuvent égratigner, selon leur rugosité et la pression de frottage qui est appliquée.
3. Des nettoyeurs chimiques pour le four. Ils peuvent marquer la surface de cuisson et sont caustiques.
4. Tous les produits capables d'enlever les taches de rouille qui contiennent de l'acide hydrofluorique.
5. Les agents de blanchissage. Ne vous servez pas d'ammoniaque.

Instructions spéciales pour le nettoyage des dépôts minéraux et décoloration

Problème: Une tache d'un gris brunâtre qui ne s'enlève pas avec la crème nettoyante.

Cause: La condensation, provenant de la cuisson, s'accumule et dégoutte du couvercle du récipient. Les minéraux qui se trouvent dans l'eau et dans les aliments peuvent causer la formation d'un dépôt grisâtre ou brunâtre sur la surface de cuisson. Ce dépôt est si mince qu'il ne peut être décelé au toucher et semble être situé sous la surface de cuisson.

Pour prévenir: Servez-vous chaque jour de la crème nettoyante.

Pour l'enlever:

- Humectez la tache avec de l'eau et appliquez une petite quantité de crème nettoyante.
- Frottez avec une serviette de papier propre et humide, jusqu'à ce que la tache disparaisse.
- Enlevez le résidu avec une autre serviette de papier humide.
- Appliquez une petite quantité de crème nettoyante et polissez avec une serviette de papier propre.

AVERTISSEMENT

- N'appliquez jamais de détergent sur une surface de cuisson vitrocéramique avant qu'elle ne soit complètement refroidie, à cause des vapeurs nocives qui seraient générées.
- N'utilisez pas de crème nettoyante pour le nettoyage et le polissage des surfaces en porcelaine, chromées ou en aluminium.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyage extérieur

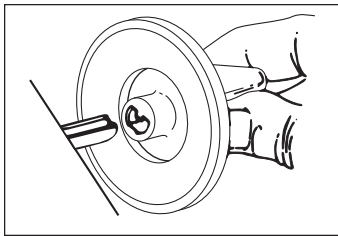
Avant de débuter le nettoyage de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes des éléments de chauffage sont bien à la position ARRÊT "●" et que les éléments sont froids.

Nettoyez la cuisinière après chaque usage afin d'éviter toute accumulation de saletés et prévenir ainsi qu'elles carbonisent. Lavez avec de l'eau chaude et savonneuse. Essuyez avec un linge doux ou avec du papier essuie-tout.

N'utilisez pas de produits abrasifs, de laine d'acier, de nettoyeurs à base d'ammoniaque ou d'acide, ou des nettoyeurs pour fours, sur les surfaces extérieures de la cuisinière excepté pour les surfaces émaillées. Avant d'utiliser un nettoyeur ou un poli pour métal sur les garnitures métalliques, assurez-vous que l'étiquette indique qu'il peut être employé sur le chrome ou l'aluminium.

Tableau des commandes

Boutons de commande (certains modèles)



Si le tableau de commandes a besoin d'être nettoyé, tournez les boutons de commandes à **ARRÊT "●"** et retirez-les de l'axe des commandes.

L'utilisation d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse ou d'un nettoyeur ménager doux suffira pour la plupart des travaux de nettoyage du tableau de commande en acier ou en aluminium. Parfois, l'application de quelques gouttes d'une crème nettoyante ou crème de polissage (à base de silicone) recommandée viendra à bout des souillures persistantes, et laissera une couche protectrice aidant à conserver l'apparence original de votre cuisinière.

Vous pouvez vous procurer la crème nettoyante/polissante recommandée dans tous les centres de services après-vente autorisés et dans tous les grands magasins Sears.

Modèles avec panneau de verre:

Nettoyez le panneau de verre à l'aide d'un chiffon/éponge imbibé d'eau chaude savonneuse ou à l'aide d'un essuie-tout et d'un nettoyant de vitre en aérosol. Prenez des précautions pour que l'eau ou le nettoyant n'aillent pas se loger derrière le panneau de verre ou à proximité de commandes activées par des boutons.

Remplacez les boutons en prenant soin d'aligner le plat de l'axe avec le plat dans la cavité du bouton. Enfoncez les boutons sur les axes des commandes.

Pour enlever et replacer le panneau de commande de verre (certains modèles)

Pour enlever le panneau de verre pour le nettoyer:

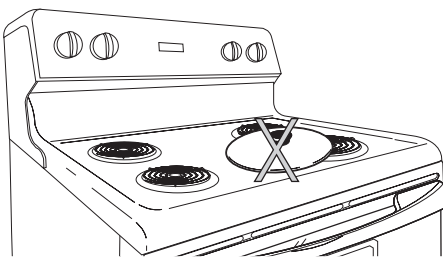
1. Enlevez les boutons de commande.
2. Dévissez les embouts de plastique situés autour de chacun des commutateurs des éléments de surface tout en retenant la vitre de l'autre main.
3. Enlevez le panneau de verre et nettoyez-le délicatement.

Pour replacer le panneau de verre:

1. Placez le panneau de verre sur le panneau de montage en le retenant d'une main.
2. Vissez les embouts de plastique à chacun des commutateurs des éléments de surface.
3. Remplacez les boutons de commande.

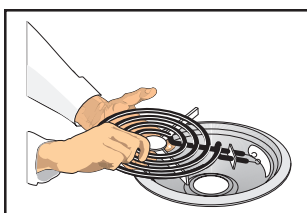
Avant de débuter le nettoyage des éléments spiralés, assurez-vous qu'ils sont froids et que les commandes soient à la position ARRÊT "●".

⚠Attention: Ne laissez jamais de couvercles sur les éléments spiralés, ceux-ci pourraient être endommagés en permanence, si les foyers étaient allumés accidentellement.



Surface de cuisson à éléments spiralés (certains modèles)

Les éléments spiralés se nettoient d'eux-mêmes lorsqu'ils fonctionnent.



Les éléments spiralés et les cuvettes de propreté sont amovibles et permettent ainsi de nettoyer les cuvettes de propreté.

Pour enlever un élément spiralé, poussez sur sa partie avant et relevez-la, puis tirez-le hors de sa fiche.

Pour un lavage à la main, lavez les cuvettes de propreté dans de l'eau chaude savonneuse. Pour faire disparaître les taches résistantes, utilisez un tampon à récurer en nylon et du savon; rincez et séchez pendant que ces pièces sont encore chaudes.



ATTENTION Ne faites jamais tremper les éléments spiralés dans de l'eau.

Nettoyage de l'appareil (suite)

SURFACES	AGENTS DE NETTOYAGE	INSTRUCTIONS
Acier émaillé (Table de cuisson; surface sous la table de cuisson)	Nettoyants doux ou tampons en acier saponifiés.	Utilisez une éponge mouillée ou un tampon saponifié et trempé, lavez et asséchez.
Garniture - Panneau de commandes	Eau chaude savonneuse ou crème nettoyante.	Utilisez un linge propre ou un papier essuie-tout savonneux et mouillé, lavez et asséchez. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Instructions pour le nettoyage de la surface de cuisson en émail vitrifié

⚠ AVERTISSEMENT NE PAS utiliser de nettoyant à plaque de cuisson sur une surface de cuisson chaude. Les émanations peuvent mettre votre santé en danger, et risquer d'endommager chimiquement la surface émaillée.

⚠ ATTENTION Avant de nettoyer la surface émaillée, assurez-vous que tous les boutons des commandes sont tournés à OFF (ARRÊT) et que la table de cuisson est froide.

⚠ ATTENTION NE PAS utiliser de nettoyeurs commerciaux pour les fours sur les surfaces **extérieures**, y compris le cadre de la porte et la surface de cuisson.

Nettoyage de la surface de cuisson en émail vitrifié

Un nettoyage correct et consistant est essentiel au maintien de votre surface de cuisson en émail vitrifié. Si les renversements d'aliments et les éclaboussures de graisses ne sont pas enlevés, ils brûleront sur la surface de cuisson et causeront une décoloration permanente.

Nettoyage quotidien Pour la saleté normale:

1. Laissez refroidir la surface de cuisson.
2. Nettoyez les renversements et les éclaboussures à l'aide d'un chiffon et de l'eau chaude savonneuse.
3. Au besoin, l'utilisation délicate d'un tampon à récurer ou d'un nettoyant ménager doux permettront d'enlever les taches rebelles.
4. Retirez toute trace de savon ou de nettoyant sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur.

Pour la saleté tenace et les taches calcinées:

1. Laissez refroidir la surface de cuisson.
2. Utilisez un tampon de laine d'acier savonneux avec de l'eau chaude ou humectez les taches d'un mélange d'eau et d'ammoniaque. Frottez délicatement. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre.
3. Si la saleté persiste (grosses souillures), appliquez quelques gouttes d'une crème nettoyante RECOMMANDÉE pour surface de cuisson (émail/ vitrocéramique) et à l'aide d'un chiffon humide ou d'un tampon à récurer, frottez. Épongez et essuyez jusqu'à ce que toute la saleté et la crème soient enlevées. Un nettoyage et polissage régulier avec la crème nettoyante laisse une couche protectrice qui aide à prévenir les égratignures et les abrasions.

Pour les renversements d'aliments contenant du sucre :

Les renversements d'aliments qui contiennent du sucre peuvent attaquer le fini de votre surface de cuisson. Vous devez donc procéder au nettoyage de ces renversements pendant que l'appareil est encore chaud.

1. Éteignez tous les éléments de la surface de cuisson.
2. Protégez votre main avec une moufle et prudemment essuyez le débordement encore chaud avec un chiffon sans toucher aux éléments de cuisson.
3. Laissez refroidir la surface de cuisson et suivez les instructions précitées pour enlever les souillures restantes.

Vous pouvez vous procurer la CRÈME NETTOYANTE RECOMMANDÉE pour surface en émail vitrifié ou vitrocéramique chez tous les centres de services autorisés ou grands magasins Sears.

Nettoyage de l'appareil (suite)



Nettoyage du four régulier (four non autonettoyant)

Assurez-vous d'abord que le four est froid et que toutes les commandes sont à la position **ARRÊT "●"**. Il est plus facile de nettoyer le four lorsque la porte est retirée.

1. Enlevez la porte, voir **"Enlever et réinstaller la porte"** à la section "Nettoyage de l'appareil".
2. Videz le four de son contenu incluant les grilles.
3. La lèchefrite, le couvercle et les grilles peuvent être lavés dans l'évier.
4. Nettoyez l'intérieur du four à fond avec un linge humide et savonneux, puis essuyez à sec.

Pour faciliter le nettoyage des saletés incrustées difficiles à enlever, utilisez un produit pour usage domestique à base d'ammoniaque. Suivez le mode d'emploi suggéré par le fabricant. (Ne retirez pas la porte si vous utilisez de l'ammoniaque.)

Complétez le nettoyage avec un linge mouillé, aidé d'une laine d'acier fine ou d'un agent de récurage si nécessaire.

Vous pouvez faire pivoter l'élément inférieur vers le haut pour faciliter le nettoyage du four.

5. Remplacez les grilles dans le four. Réinstallez la porte.

Nettoyage du four autonettoyant (certains modèles)

Prenez les précautions de nettoyage qui suivent:

- Laissez le four refroidir avant le nettoyage.
- Portez des gants en caoutchouc lorsque vous nettoyez toute partie extérieure du four à la main.

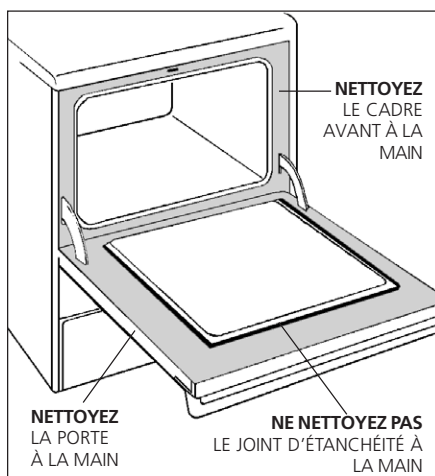
⚠ ATTENTION Pendant le cycle autonettoyant, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. **NE laissez pas les enfants sans surveillance près de l'appareil.**

⚠ ATTENTION Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du cycle autonettoyant; ils doivent être placés dans une autre pièce bien aérée.

⚠ ATTENTION Avant de débiter le nettoyage, assurez-vous que la commande du four est tournée à arrêt ou appuyez sur la touche **ARRÊT (OFF)** ou **ANNULATION**. Attendez que le four se soit refroidi.

N'utilisez pas de nettoyants commerciaux ou d'enduits protecteurs sur ou autour d'aucune partie du four. **NE nettoyez pas** le joint d'étanchéité. Le joint d'étanchéité qui est installé sur la porte du four est essentiel à une fermeture efficace du four. Faites attention de ne pas le frotter ou le déplacer, car ceci pourrait l'endommager. **N'utilisez pas** de papier d'aluminium pour protéger le fond du four car ceci pourrait nuire à la cuisson ou fondre et affecter le fini du four.

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à des températures élevées (bien au-dessus des températures de cuisson) qui éliminent complètement ou réduisent les saletés en fines cendres que vous pouvez faire disparaître très facilement avec un linge humide.



Préparation du four avant un cycle autonettoyant

1. Retirez tout excès de renversements dans la cavité du four avant de débiter le cycle autonettoyant. Utilisez un linge trempé dans de l'eau chaude savonneuse pour le nettoyage. Les gros renversements peuvent être la cause de fumées épaisses ou d'un incendie s'ils sont exposés à des températures élevées. **Ne permettez pas** à des renversements qui contiennent beaucoup de sucre ou qui ont un niveau d'acidité élevé (tels que tomates, choucroute, jus de fruits, ou garnitures de tarte) de demeurer en surface, car ils peuvent causer la formation de taches qui laisseront sans éclat le fini du four même après le nettoyage.
2. Nettoyez toute saleté présente sur le cadre avant du four, ainsi que l'intérieur de la porte (surfaces ombragées de l'illustration). Ces surfaces deviennent suffisamment chaudes pendant le cycle autonettoyant pour cuire les éclaboussures sur les surfaces. Nettoyez avec de l'eau et du savon.
3. Retirez la lèchefrite et son couvercle ainsi que tous les ustensiles et tout papier d'aluminium. Ces produits ne supportent pas les températures élevées du cycle autonettoyant.

4. Les grilles peuvent être laissées dans le four ou être enlevées. Si elles subissent un cycle autonettoyant, leur couleur deviendra terne. Quand le cycle de nettoyage est terminé et que le four a refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou avec un linge contenant une petite quantité d'huile à salade. Ceci aidera les grilles à mieux glisser.

Nettoyage de l'appareil (suite)

BLOCAGE AUTOMATIQUE DES ÉLÉMENTS DE SURFACE (Modèles 30" avec four autonettoyant seulement)

Les éléments de surface sont exposés à des températures élevées s'ils sont utilisés alors que le four fonctionne en mode autonettoyant. Pour maximiser la durée de vie des éléments de surface, un système de protection les rend hors d'usage pendant le cycle autonettoyant du four. Par contre, les lampes témoins et l'élément réchaud sur les modèles en possédant un, peuvent être activés si les boutons de commande sont actionnés. Les éléments de surface redeviennent normalement fonctionnels lorsque le cycle de nettoyage est complété et que la porte du four peut être ouverte.

Ce qui peut survenir durant un cycle autonettoyant

Lorsque le four fonctionne, sa température devient beaucoup plus élevée que celle utilisée pour la cuisson. Il est normal d'entendre des bruits de dilatation et de contraction du métal. Il y aura aussi des odeurs causées par l'élimination des saletés. Il est même possible que de la fumée s'échappe par la sortie d'aération qui débouche sur la table de cuisson.

Si les gros débordements ne sont pas essuyés avant le cycle autonettoyant, ils pourraient s'enflammer et causer encore plus de fumée et d'odeurs que la normale. Cette situation est normale et sans danger et ne devrait pas vous alarmer. Si vous possédez une hotte, utilisez-la durant le cycle autonettoyant pour évacuer les odeurs et les fumées.

REMARQUE: Un éliminateur de fumée est installé dans le conduit d'aération; il transforme la presque totalité des saletés en un gaz invisible.

Réglage des commandes du four

Pour le réglage d'un cycle de nettoyage, référez-vous au feuillet intitulé "Guide de la commande électronique du four".

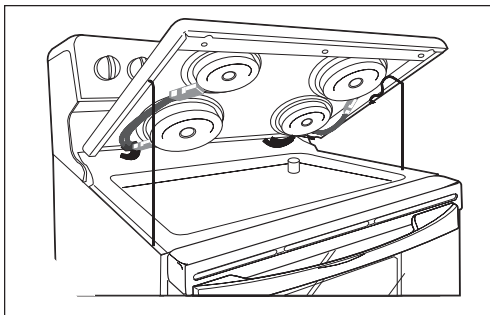


Table de cuisson levable (certains modèles)

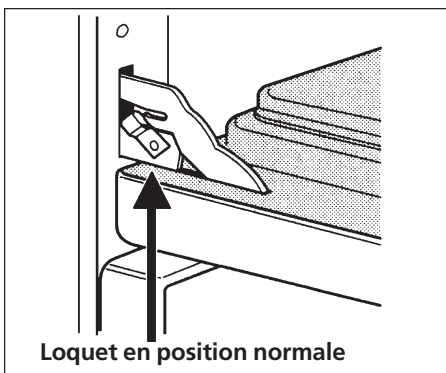
Avec certains modèles, la table de cuisson à éléments spiralés peut être soulevée pour faciliter le nettoyage.

Pour soulever la table de cuisson, prenez-la par les côtés vers l'avant et soulevez-la. Utilisez les deux broches supports et faites glisser le cran d'arrêt vers vous, pour que la table de cuisson demeure en position élevée pendant le nettoyage.

⚠ ATTENTION Abaissez la table de cuisson lentement en prenant soin de ne pas vous pincer les doigts. Ne la laisser pas se refermer avec force, car ceci pourrait endommager le fini émaillé.

Enlever et réinstaller la porte

1. Ouvrez la porte complètement.
 2. Faites pivoter vers le haut les deux loquets mobiles se trouvant sur les supports des charnières et engagez-les dans les crochets des bras des charnières. Il se peut qu'il soit nécessaire d'exercer une légère pression sur la porte pour que les loquets s'engagent complètement.
 3. Avec une main de chaque côté de la porte, soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous pour dégager les supports des charnières.
Continuez à tirer la porte vers vous tout en faisant pivoter le haut de la porte vers la cuisinière de façon à dégager les bras des charnières.
 4. Pour remettre la porte en place, procédez à l'inverse.
- Assurez-vous que les supports de la charnière sont bien engagés avant de libérer les bras de charnières.



Loquet en position normale



Loquet en position engagée dans le bras de la charnière



FENTE DES CHARNIÈRES
Porte complètement délogée de la cuisinière

Porte avec vitre extérieure démontable (certains modèles)

Ces modèles n'ont pas la vitre extérieure de la porte retenue par un cadre enveloppant. Ce design vous permet de nettoyer la face interne de la vitre extérieure, ainsi que la partie cachée de la vitre du hublot intérieur de la porte.

Pour retirer la vitre extérieure de la porte:

1. Retirez la porte de la cuisinière en se référant à **“Enlever et réinstaller la porte”** à la section “Nettoyage de l'appareil” et déposez-la à plat.
2. À l'aide d'un tournevis, retirez les vis retenant l'assemblage vitre et moulure inférieure.
3. Tenez la vitre par les côtés et faites-la doucement glisser hors de la moulure supérieure avant de la porte. Déposez la vitre à plat.

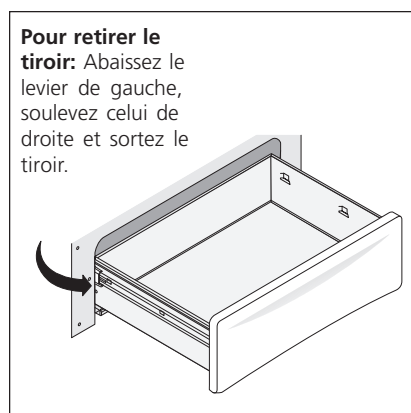
⚠ ATTENTION Manipulez cette vitre avec précaution. Si la vitre est cognée sur un coin, elle peut éclater en petits morceaux et vous blesser.

Pour réinstaller la vitre extérieure de la porte:

1. Soulevez la vitre par les côtés et insérez-la délicatement sous la moulure supérieure de la porte.
2. Remplacez l'assemblage vitre et moulure inférieure et les vis qui le retiennent en place.
3. Remplacez la porte sur la cuisinière en se référant à **“Enlever et réinstaller la porte”** à la section “Nettoyage de l'appareil”.

Retirer/replacer le tiroir de rangement

Utilisez le tiroir de rangement pour entreposer des ustensiles de cuisine. Le tiroir peut être enlevé pour faciliter le nettoyage sous l'appareil. Faites attention en manipulant le tiroir.

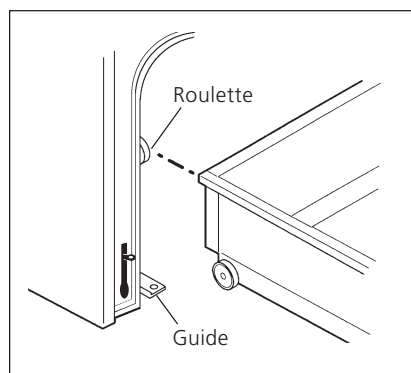


Pour retirer le tiroir avec glissières extensibles (certains modèles)

1. Tirez sur le tiroir vide jusqu'à ce qu'il bloque.
2. Soulevez le levier de la barrure de la glissière droite et abaissez celle de gauche.
3. Retirez le tiroir de la cuisinière.

Pour replacer le tiroir avec glissières extensibles (certains modèles)

1. Faites glisser les guides du tiroir sur les glissières.
2. Poussez le tiroir à fond dans la cuisinière.



Pour retirer le tiroir de rangement avec roulettes (certains modèles)

1. Tirez le tiroir vide jusqu'au butoir des roulettes.
2. Soulevez l'avant du tiroir vers le haut et faites-le passer par dessus les roulettes.

Pour replacer le tiroir de rangement avec roulettes (certains modèles)

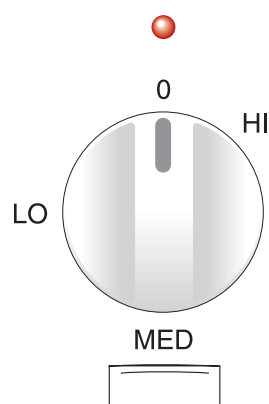
1. Insérez l'arrière du tiroir dans l'ouverture.
2. Déposez les roulettes arrière du tiroir sur les guides des roulettes.
3. Poussez le tiroir jusqu'à ce qu'il bloque, puis soulevez-le par dessus le butoir et glissez-le au fond.

Tiroir-réchaud (certains modèles)

Réglage de la commande du tiroir-réchaud

Utilisez le tiroir-réchaud pour garder les aliments chauds comme les légumes, les sauces, les viandes, les casseroles, les biscuits et les petits pains, les pâtisseries et les assiettes à dîner servies.

Le tiroir-réchaud est équipé d'un loquet qui peut exiger assez d'effort pour ouvrir et fermer le tiroir.



Bouton de commande
tiroir-réchaud

Tableau des réglages recommandés pour le tiroir-réchaud

Aliments	Réglage
Bacon	Haut (HI)
Biscuits	Moyen (MED)
Plats en casseroles	Moyen (MED)
Oeufs	Moyen (MED)
Assiettes vides	Bas (LO)
Poisson, fruits de mer	Moyen (MED)
Aliments frits	Haut (HI)
Sauces	Moyen (MED)
Jambon	Moyen (MED)
Pâtés de viande	Haut (HI)
Crêpes, gaufres	Haut (HI)
Pâtisseries	Moyen (MED)
Tartes	Moyen (MED)
Pizza	Haut (HI)
Côtelettes de porc	Haut (HI)
Patates (au four)	Haut (HI)
Patates (en purée)	Moyen (MED)
Volaille	Haut (HI)
Rôtis (Boeuf, Porc, Agneau)	Moyen (MED)
Petits pains (moux)	Bas (LO)
Petits pains (durs)	Moyen (MED)
Légumes	Moyen (MED)

Pour faire fonctionner le tiroir-réchaud

Votre cuisinière est munie d'un tiroir-réchaud. Ce tiroir a pour fonction de conserver les aliments chauds à la température de service. Commencez toujours par les mets chauds. Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids dans le tiroir-réchaud.

Tous les aliments placés dans le tiroir-réchaud doivent être recouverts d'un couvercle ou d'un papier en aluminium pour conserver leur qualité. **Ne couvrez pas les aliments croustillants. N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre dans le tiroir et d'être très difficile à nettoyer.**

Utilisez seulement la vaisselle et les ustensiles de cuisine recommandés pour le four dans le tiroir-réchaud.

⚠ ATTENTION Utilisez toujours des poignées ou des mitaines pour four pour retirer les aliments du tiroir-réchaud, car les ustensiles et plats s'y trouvant sont chauds.

Témoin lumineux

Le témoin lumineux est situé sous le bouton de la commande thermostat. Il s'illumine lorsque la commande est réglée et reste allumé jusqu'à ce qu'on l'éteigne. Le tiroir-réchaud ne peut pas fonctionner pendant le cycle autonettoyant. Le témoin lumineux ne s'allumera pas pendant le cycle autonettoyant.

Réglage du bouton de la commande du thermostat

La commande thermostat est utilisée pour sélectionner la température du tiroir-réchaud. Pour régler le thermostat, appuyez sur le bouton et tournez-le au réglage désiré. Les températures sont approximatives et désignées par HAUT (HI), MOYEN (MED) et BAS (LO). Le bouton peut aussi être réglé à ces trois niveaux de chaleur ou à n'importe quel autre niveau de chaleur compris entre ces réglages.

1. Sélectionnez le réglage de température.
2. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le tiroir avant d'ajouter les aliments. Un tiroir vide prend environ 18 minutes à réchauffer au réglage HI (Haut), 15 minutes au réglage MED (MOYEN) et 12 minutes au réglage LO (BAS).
3. Lorsque vous aurez terminé, tournez la commande thermostat à OFF (Arrêt).

Sélection de température

Référez-vous au tableau pour les réglages recommandés. Si un aliment n'est pas énuméré, commencez par le réglage moyen. Si vous préférez que l'aliment soit plus croustillant, enlever le couvercle ou le papier aluminium qui le recouvre.

La plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant le réglage MOYEN(MED).

Lorsqu'une combinaison d'aliments doit être gardée au chaud, utilisez le réglage élevé(HI) (par exemple, une viande avec 2 légumes et petits pains).

Evitez d'ouvrir le tiroir-réchaud pendant qu'il est utilisé afin d'éviter toute perte de chaleur.

Pour réchauffer les bols et assiettes de service

Régalez le chauffage à BAS (LO) pour réchauffer les bols et assiettes. Placez les plats vides sur la grille pour qu'ils ne touchent pas le fond du tiroir. Vérifiez auprès du fabricant pour déterminer le degré de chaleur que peuvent tolérer les articles en porcelaine.

IMPORTANT: Le tiroir-réchaud sera automatiquement mis hors de service lorsque le four fonctionne en mode autonettoyant. Il pourra être utilisé à nouveau lorsque le cycle autonettoyant sera terminé.

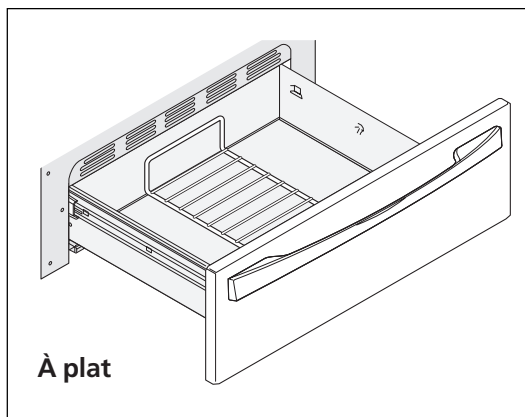
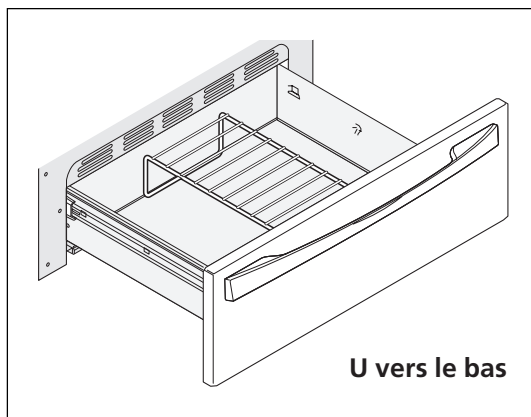
Tiroir-réchaud (certains modèles) (suite)

Disposition de la grille du tiroir-réchaud

Disposez la grille du tiroir-réchaud comme illustré ci-dessous.

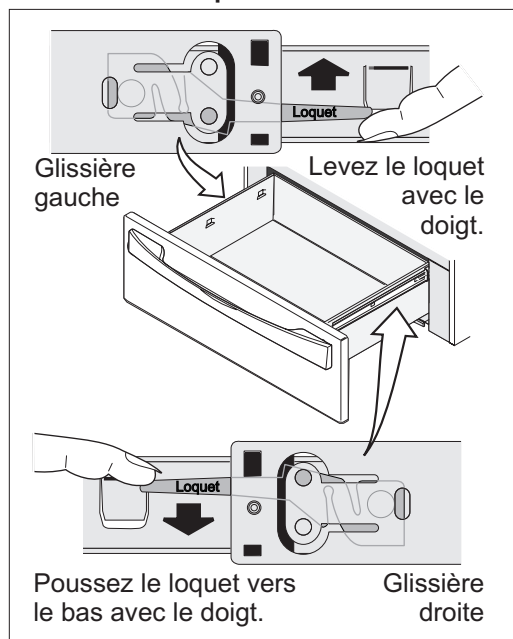
La grille peut être utilisée de 2 façons :

- Grille en **U vers le bas** pour permettre de disposer des aliments de moindre dimension sur et sous la grille (par exemple, petits pains ou biscuits sur la grille et casserole en dessous).
- Grille **à plat** sur le fond pour permettre de disposer des aliments de moindre poids et la vaisselle vide (par exemple, petits pains ou pâtisseries et vaisselle pour le dîner).



Nettoyage général

Pour retirer et replacer le tiroir-réchaud



Pour enlever le tiroir-réchaud :

1. **⚠ ATTENTION** Interrompez le courant avant d'enlever le tiroir-réchaud.
2. Ouvrez complètement le tiroir.
3. Localisez les loquets des deux côtés du tiroir-réchaud.
4. Levez le loquet de la glissière de gauche et poussez vers le bas le loquet de la glissière de droite.
5. Enlevez le tiroir de l'appareil.
6. Pour nettoyer le tiroir-réchaud, utilisez délicatement un tampon à récurer savonneux pour enlever les taches. Rincez à l'aide d'une solution contenant des parts égales d'eau claire et d'ammoniaque. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toute trace de nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. N'UTILISEZ PAS de nettoyeur en aérosol pour four sur la surface de cuisson.

Pour replacer le tiroir-réchaud :

1. Alignez les loquets des glissières des deux côtés du tiroir avec les guides du tiroir.
2. Poussez le tiroir dans la cuisinière.



⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** pouvant occasionner des blessures graves ou la mort. Débranchez l'appareil du courant électrique avant le service d'entretien ou avant d'enlever ou de replacer le tiroir-réchaud.

Liste des vérifications préventives

Avant d'appeler un technicien de service lisez ce qui suit:

Dans bien des cas, vous pouvez épargner le coût et les inconvénients causés par la visite d'un technicien de service, en consultant la liste des vérifications préventives qui suit. Elle décrit les situations les plus courantes n'ayant aucun rapport avec une pièce défectueuse ou un vice de construction.

Vous devrez défrayer les frais pour toute visite d'un technicien de service durant la période où l'appareil est couvert par la garantie, si le problème n'est pas causé par un vice de construction ou une pièce défectueuse.

Votre nouvel appareil ménager a été construit avec soin. Il est fréquent que ce qui semblait être une raison valable pour justifier la visite d'un technicien de service, ne nécessite en fait qu'un simple réglage de votre part, ou n'est qu'une conséquence normale du fonctionnement de l'appareil en certaines circonstances.

Cette liste couvre différents modèles de cuisinières et certains items ne s'appliqueront pas nécessairement à votre appareil.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE / SOLUTION
INSTALLATION	
La cuisinière n'est pas de niveau.	Référez-vous à la méthode de nivellement suggérée dans la section "Informations générales". Après avoir mis la cuisinière de niveau, la surface de cuisson pourrait sembler croche par rapport au comptoir, si ce dernier n'est pas de niveau.
	Assurez-vous que le plancher est de niveau et assez solide pour supporter le poids de la cuisinière sans fléchir. Adressez-vous à un menuisier pour corriger la pente ou l'affaissement du plancher si nécessaire.
	Assurez-vous que les armoires sont bien alignées, de niveau et qu'un dégagement suffisant a été prévu pour la cuisinière (1.3 cm (1/2") de chaque côté).
LA CUISINIÈRE NE FONCTIONNE PAS	
Aucune partie de l'appareil ne fonctionne.	Vérifier les fusibles de la maison et remplacez-les s'il y a lieu ou enclenchez le disjoncteur automatique.
	Assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil est bien branchée à la prise murale (Canada seulement).
	Panne de courant. Vérifiez le fonctionnement des lumières de la maison.
Le four ne fonctionne pas.	Pas de courant électrique à la cuisinière. Voir "Aucune partie de l'appareil ne fonctionne" ci-dessus.
	Le bouton sélecteur (certains modèles) est entre 2 repères. Réglez le bouton sélecteur sur le repère CUISSON ou CUIRE ou GRIL ou GRILLAGE, etc... jusqu'à ce que la lampe témoin du four s'allume.
	Assurez-vous que le bouton de la commande de température soit réglé à la température désirée.
	Le programmeur électronique émet des signaux sonores et affiche le code -F1-, -F3- ou -F9-. Un vice de fonctionnement a été détecté. Poussez la touche ANNULER pour effacer le message affiché et faire cesser les signaux sonores. Reprogrammer le four. Si le même code défaut réapparaît à l'affichage, notez ce code, poussez la touche ANNULER, et communiquez avec un service d'entretien autorisé.
	La fonction TEMPS DE CUISSON (cuisson chronométrée) est en marche. ANNULER la fonction.

Liste des vérifications préventives (suite)

PROBLÈME

CAUSE POSSIBLE / SOLUTION

LA CUISINIÈRE NE FONCTIONNE PAS (suite)

Les éléments de la surface de cuisson ne chauffent pas.

L'appareil n'est pas sous tension électrique. Voir "Aucune partie de l'appareil ne fonctionne".

Lorsque le réglage de chaleur d'un foyer de surface est très bas, son voyant lumineux peut s'allumer même si l'élément ne chauffe pas. Tournez alors le bouton de commande à un repère plus élevé jusqu'à ce que l'élément commence à chauffer.

Les éléments spiralés ne sont pas insérés correctement dans les réceptacles. Tournez les boutons de commande de température à ARRÊT. Retirez les éléments, redressez les terminaux si nécessaires. Réinsérez-les à nouveau dans leur réceptacle respectif.

Vous avez tourné le mauvais bouton de commande de température. Assurez-vous d'utiliser le bouton de commande qui correspond à l'élément que vous désirez utiliser.

Le blocage automatique des éléments est en fonction (modèles avec four autonettoyant seulement). Les éléments de surface sont exposés à des températures élevées s'ils sont utilisés alors que le four fonctionne en mode autonettoyant. Pour maximiser la durée de vie des éléments de surface, un système de protection les rend hors d'usage pendant le cycle d'autonettoyage du four. Les éléments de surface redeviennent fonctionnels lorsque le cycle de nettoyage est complété et que la porte du four peut être ouverte. Annuler le cycle d'autonettoyage.

La lampe du four ne s'allume pas.

L'ampoule est brûlée. Remplacez l'ampoule. Voir "Lampe du four" dans la section "Informations générales".

L'éclairage du tableau des commandes ne fonctionne pas (certains modèles).

Le tube fluorescent n'est pas bien fixé dans les réceptacles ou est brûlé. Reportez-vous à "Lampe de surface" dans la section "Informations générales".

SURFACE DE CUISSON

Éléments trop chauds ou trop froids.

Augmentez ou diminuez le réglage jusqu'à ce que vous obteniez le degré de chaleur désiré.

Utilisez seulement des casseroles à fond plat, non bosselées, bien équilibrées et d'épaisseur moyenne ou élevée. Les casseroles dont le fond est plat chauffent plus rapidement que celles dont le fond est bombé. La rapidité du chauffage dépend des matériaux utilisés et du poids des casseroles. Les casseroles à paroi d'épaisseur moyenne ou élevée chauffent de façon uniforme. Les aliments risquent de brûler plus facilement dans une casserole à paroi mince.

Les liquides bouillent sur les éléments alors que le réglage de chaleur est bas.

Le réglage du bouton de commande de l'élément est incorrect. Tournez le bouton de réglage de la chaleur à un niveau plus faible.

Lorsque le four fonctionne, de l'air chaud s'échappe par le conduit d'aération situé au centre de l'élément spiralé arrière droit ce qui augmente l'apport de chaleur.

SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE (certains modèles)

Égratignures ou abrasion de la surface de cuisson.

Reportez-vous à "Surface de cuisson vitrocéramique" qui se trouve dans la section "Informations générales".

NOTE: Essayez le plus rapidement possible les débordements d'aliments sucrés sur les surfaces chauffantes vitrocéramiques, car ceux-ci peuvent piquer ces surfaces s'ils sont chauds.

Liste des vérifications préventives (suite)

PROBLÈME

CAUSE POSSIBLE / SOLUTION

CUISSON AU FOUR

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

Les températures de cuisson au four et la durée de cuisson peuvent varier par rapport à la recette ou les instructions apparaissant sur l'emballage du produit. Pour un réglage donné, la température du four de votre nouvelle cuisinière peut être différente de celle de votre ancienne cuisinière. Avec votre ancienne cuisinière, le réglage de température était moins précis. Il est donc fort probable que vous ayez à modifier les durées de cuisson et les températures de vos recettes préférées.

Utilisez la grandeur de casserole recommandée dans la recette. Si vous utilisez des plats en verre, abaissez la température du four de 13°C (25°F). Ceci ne s'applique pas si vous les utilisez pour cuire des tartes ou du pain.

Les plats mis au four ne sont pas uniformément dorés ou gonflés.

Il ne faut pas cuire des aliments dans un plat recouvert, à moins que ce ne soit indiqué dans la recette. Les aliments cuits dans un plat recouvert ne dorent pas facilement.

Utilisez des plats propres et brillants. Les plats noircis risquent de faire coller les aliments au fond. Utilisez des ustensiles à fond plat. Les ustensiles dont le fond est bombé peuvent causer une cuisson irrégulière.

Si les aliments brûlent au fond du plat, c'est que la grille du four est trop basse; déplacez-la à un niveau plus élevé. Si c'est le dessus qui est trop grillé, abaissez-la.

Durée de cuisson trop longue.

Quand vous ouvrez la porte du four pour vérifier le degré de cuisson, la température du four chute de 10°C (18°F) ou plus à chaque fois. Réglez pour une durée de cuisson la plus courte possible, et vérifiez le degré de cuisson seulement lorsque le temps de cuisson sera écoulé. Vérifiez la progression de la cuisson par le hublot de la porte s'il y en a un.

Il ne faut pas qu'une plaque à biscuits ou de cuisson recouvre toute la surface de la grille. Laissez un espace d'au moins 5.1 cm (2 po.) entre les ustensiles, les plats et les côtés du four, pour une bonne circulation d'air. Lorsque vous utilisez les deux grilles, disposez les plats de sorte que l'un ne soit pas directement au-dessus d'un autre.

Il faut environ 10 minutes pour que le four atteigne la température de réglage. La cuisson sera mieux réussie si le four est préchauffé avant d'y déposer des aliments.

Le four dégage de la vapeur d'eau.

Durant la cuisson, de la vapeur d'eau se dégage des aliments qui contiennent beaucoup d'eau. Couvrez le plat avec son couvercle si cela convient aux aliments que vous désirez faire cuire.

Bruit de ventilateur lorsque le four fonctionne.

Un ventilateur démarrera et arrêtera automatiquement afin de refroidir des pièces internes de l'appareil. Ceci est normal et il est possible que ce ventilateur continue de fonctionner même si le four est à la position arrêt.

Liste des vérifications préventives (suite)

PROBLÈME

CAUSE POSSIBLE / SOLUTION

CUISSON AU GRIL

Beaucoup de fumée se dégage du four durant la cuisson au gril.

Entrouvrez la porte à la position grillage.

Versez 3 à 4 tasses d'eau dans la lèchefrite, afin d'en recouvrir entièrement le fond. Déposez la viande sur le couvercle de la lèchefrite et mettez le tout au four. La graisse qui s'écoule de la viande tombe sur l'eau dans la lèchefrite où elle se refroidit; ceci réduit la formation de fumée.

Abaissez la grille du four pour éloigner la viande de l'élément de grillage.

Enlevez l'excédent de gras; faites des entailles dans le suif entourant la viande pour qu'elle ne se recroqueville pas. Ne coupez pas dans le maigre.

Assurez-vous que le couvercle est toujours placé sur la lèchefrite, avec les encoches vers le bas, pour que la graisse puisse s'écouler dans la lèchefrite.

Il y a accumulation de graisse sur les parois du four. Il faut nettoyer le four régulièrement si la cuisson au gril est souvent pratiquée. La vieille graisse ou les éclaboussures peuvent dégager beaucoup de fumée.

AUTONETTOYAGE DU FOUR (certains modèles)

Le cycle d'autonettoyage ne fonctionne pas.

Suivez les instructions données dans ce guide pour bien programmer le cycle de nettoyage.

La porte n'a pas été bien fermée. Fermez la porte et réglez le cycle de nettoyage à nouveau.

Il y a encore de la saleté après le cycle d'autonettoyage.

Vous n'avez pas enlevé les saletés au fond du four, sur le bâti du four ou sur les surfaces de la porte à l'extérieur du joint d'étanchéité. La partie du four immédiatement sous la porte devrait être lavée. Le cycle d'autonettoyage n'agit pas sur ces surfaces, mais elle deviennent assez chaudes pour cuire les éclaboussures. Nettoyez ces surfaces à la main avant de débiter le cycle de nettoyage. Les résidus carbonisés peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon rigide et de l'eau ou avec un tampon à récureur en nylon. Faites attention de ne pas endommager le joint du four.

Un temps de nettoyage trop court. Régler un cycle de nettoyage supplémentaire.

Le courant fut interrompu durant le cycle d'autonettoyage. Vérifiez qu'elle fut la cause de cette panne. Régler un cycle additionnel d'autonettoyage.

Il y a des bruits étranges au début du cycle autonettoyant.

Ceux-ci sont normaux. Ils sont causés par le mécanisme de verouillage de la porte du four.

Évitez d'endommager l'appareil durant son transport

Pour éviter d'endommager votre cuisinière durant son transport à l'intérieur ou à l'extérieur de votre demeure ou lors d'un déménagement, prenez les précautions suivantes:

1. Revissez à fond les vis de nivellement de l'appareil.
2. Retirez les grilles du four ainsi que les ustensiles remisés dans le tiroir de rangement.
3. Utilisez du ruban adhésif pour attacher fermement la porte et le tiroir au châssis. Attachez le câble d'alimentation à la cuisinière de la même façon.
4. Utilisez un diable et attachez la cuisinière solidement à celui-ci à l'aide de courroies. Couvrez l'appareil avec une couverture épaisse, afin d'éviter tout risque d'égratignures ou de bosses à l'appareil.
5. Évitez de tirer ou de pousser sur le panneau de contrôle lorsque vous bougez l'appareil.